GENESIS®

BARBACOA DE GAS

Guía del propietario de la barbacoa de gas LP

E-330™ · S-330™

#48736

LEA ATENTAMENTE ESTA GUÍA DEL PROPIETARIO ANTES DE UTILIZAR SU BARBACOA DE GAS

⚠ PELIGRO

Si huele a gas:

1. **Corte el suministro de gas del aparato.**
2. **Apague las llamas abiertas.**
3. **Abra la tapa.**
4. **Si el olor persiste, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a la compañía de gas o a los bomberos.**

Los escapes de gas pueden provocar incendios o explosiones que pueden causar graves daños personales y materiales, e incluso víctimas mortales.

⚠ ADVERTENCIAS

1. **No almacene ni utilice gasolina ni vapores o líquidos inflamables cerca de este o de cualquier otro aparato.**
2. **No almacene bombonas de gas no conectadas para su uso cerca de este o de cualquier otro aparato.**

⚠ ADVERTENCIA: Siga cuidadosamente todos los procedimientos de comprobación de escapes de este manual antes de poner en funcionamiento la barbacoa. Hágalo aunque la barbacoa haya sido montada por el proveedor.

⚠ ADVERTENCIA: No encienda este aparato sin leer primero las secciones de ENCENDIDO DEL QUEMADOR de este manual.

INFORMACIÓN PARA EL INSTALADOR: Este manual debe quedar en poder del propietario, que debe conservarlo para usos futuros.

SOLO PARA USO EXTERIOR.

CE :845CL-0012
ID: 0845

48736 08/01/14 LP
ES - SPANISH (EURO)

ADVERTENCIAS

⚠ PELIGRO

Si no se siguen los avisos sobre peligros, advertencias y precauciones incluidos en este manual del propietario, pueden producirse daños materiales y personales graves o la muerte, así como incendios y explosiones.

⚠ ADVERTENCIAS

- ⚠ **Siga las instrucciones sobre la conexión del regulador para el tipo de barbacoa de gas correspondiente.**
- ⚠ **No almacene bombonas de gas de repuesto debajo de esta barbacoa o cerca de ella.**
- ⚠ **No coloque la tapa de la barbacoa o ningún elemento inflamable encima o dentro del área de almacenamiento que hay debajo de la barbacoa.**
- ⚠ **Montar la barbacoa de manera incorrecta puede resultar peligroso. Siga cuidadosamente las instrucciones de montaje de este manual.**
- ⚠ **Después de un periodo de almacenamiento o sin utilizar, compruebe que no haya escapes de gas ni obstrucciones en el quemador de la barbacoa de gas Weber antes de ponerla en funcionamiento. Consulte las instrucciones de este manual para ver los procedimientos correctos.**
- ⚠ **No utilice una llama para comprobar si hay escapes de gas.**
- ⚠ **No ponga en funcionamiento la barbacoa de gas Weber® si hay conexiones de gas con escapes.**
- ⚠ **No debe haber materiales inflamables a menos de 60 cm de la barbacoa.**
- ⚠ **La barbacoa de gas Weber® no debe dejarse en manos de los niños. Las piezas accesibles de la barbacoa pueden estar muy calientes. Mantenga a los niños lejos de la barbacoa mientras esté en funcionamiento.**
- ⚠ **Extreme las precauciones cuando utilice la barbacoa de gas Weber®. Estará caliente durante la cocción o la limpieza, y nunca se debe dejar sin vigilancia ni mover cuando está en funcionamiento.**
- ⚠ **Si los quemadores se salen durante la cocción, apague todas las válvulas de gas. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de intentar encender de nuevo la llama de gas mientras observa las instrucciones de "Encendido".**
- ⚠ **No utilice carbón, briquetas ni roca de lava en la barbacoa de gas Weber®.**
- ⚠ **Al cocinar, no se incline nunca hacia la barbacoa abierta ni coloque las manos o los dedos en la parte delantera de la caja de cocción.**
- ⚠ **En caso de producirse llamaradas incontroladas, saque los alimentos fuera de las llamas hasta que se apaguen.**
- ⚠ **Si se produce fuego de grasa, apague todos los quemadores y deje la tapa cerrada hasta que el fuego desaparezca.**
- ⚠ **La barbacoa de gas Weber® se debe limpiar con cuidado a intervalos regulares.**
- ⚠ **Al limpiar las válvulas o los quemadores, no agrande los orificios o las ranuras.**
- ⚠ **El gas propano líquido no es gas natural. La conversión o el intento de uso de gas natural en una unidad de gas propano líquido es peligroso y anulará la garantía.**
- ⚠ **Las bombonas de gas abolladas u oxidadas pueden resultar peligrosas y deben ser controladas por el proveedor de gas. No utilice bombonas de gas con válvulas estropeadas.**
- ⚠ **Aunque las bombonas de gas pueden parecer vacías, es posible que contengan gas. Las bombonas se deben transportar y almacenar en consecuencia.**
- ⚠ **Bajo ninguna circunstancia debe intentar desconectar el regulador de gas ni ninguno de los accesorios cuando la barbacoa esté en funcionamiento.**
- ⚠ **Use guantes o manoplas para barbacoa resistentes al calor mientras utiliza la barbacoa.**
- ⚠ **No utilice esta barbacoa a menos que todas las piezas estén en su sitio. La unidad deberá montarse correctamente de acuerdo con las instrucciones señaladas en "Instrucciones de montaje".**
- ⚠ **No instale este modelo de barbacoa en ninguna estructura deslizante o integrada en un muro. Ignorar esta advertencia podría provocar un incendio o una explosión que, a su vez, podría causar daños materiales y personales graves, o incluso la muerte.**

ÍNDICE

ADVERTENCIAS 2

ÍNDICE 3

VISTA DETALLADA 4

LISTA DE VISTA DETALLADA 5

GARANTÍA 6

INSTRUCCIONES GENERALES 6

ALMACENAMIENTO 6

FUNCIONAMIENTO 7

INSTRUCCIONES DEL GAS 7

SUGERENCIAS PARA UNA MANIPULACIÓN SEGURA DE LAS BOMBONAS DE PROPANO LÍQUIDO 7

OPCIONES DE UBICACIÓN DE INSTALACIÓN DE LA BOMBONA 8

INSTALACIÓN DE LA BOMBONA 9

PREPARATIVOS PARA CONECTAR LA BOMBONA DE PROPANO LÍQUIDO . 11

CONEXIÓN DE LA BOMBONA DE PROPANO LÍQUIDO 12

PREPARACIÓN DE LA COMPROBACIÓN DE ESCAPES 13

COMPRUEBE QUE NO HAYA ESCAPES DE GAS 14

RELLENO DE LA BOMBONA DE PROPANO LÍQUIDO 16

RECONEXIÓN DE LA BOMBONA DE PROPANO LÍQUIDO 16

ANTES DE UTILIZAR LA BARBACOA 17

BANDEJA COLECTORA DE GRASA DESLIZANTE Y BANDEJA COLECTORA DE GOTAS DESECHABLE 17

INSPECCIÓN DEL ENCENDEDOR ELECTRÓNICO 17

INSPECCIÓN DEL TUBO FLEXIBLE 17

UTILIZACIÓN Y ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL . . 18

ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL 18

PARA APAGAR 18

ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR PRINCIPAL 19

PARA APAGAR 19

ENCENDIDO Y USO DE SEAR STATION® 20

ENCENDIDO DEL QUEMADOR SEAR STATION® 20

ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR SEAR STATION® 20

¿QUÉ ES EL DORADO? 20

FUNCIONAMIENTO DEL QUEMADOR SEAR STATION® 20

SUGERENCIAS ÚTILES PARA ASAR 21

PRECALENTAMIENTO 21

COCCIÓN CON TAPA 21

GOTEO Y GRASA 21

SISTEMA FLAVORIZER® 21

UTILIZACIÓN Y ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL . . . 22

ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL 22

PARA APAGAR 22

ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR LATERAL 23

PARA APAGAR 23

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 24

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DEL QUEMADOR LATERAL 25

MANTENIMIENTO 25

LIMPIEZA 25

CONSERVE EL ACERO INOXIDABLE 25

RED PROTECTORA DE ARAÑAS E INSECTOS WEBER® 25

LIMPIEZA O SUSTITUCIÓN DE LOS TUBOS DEL QUEMADOR 26

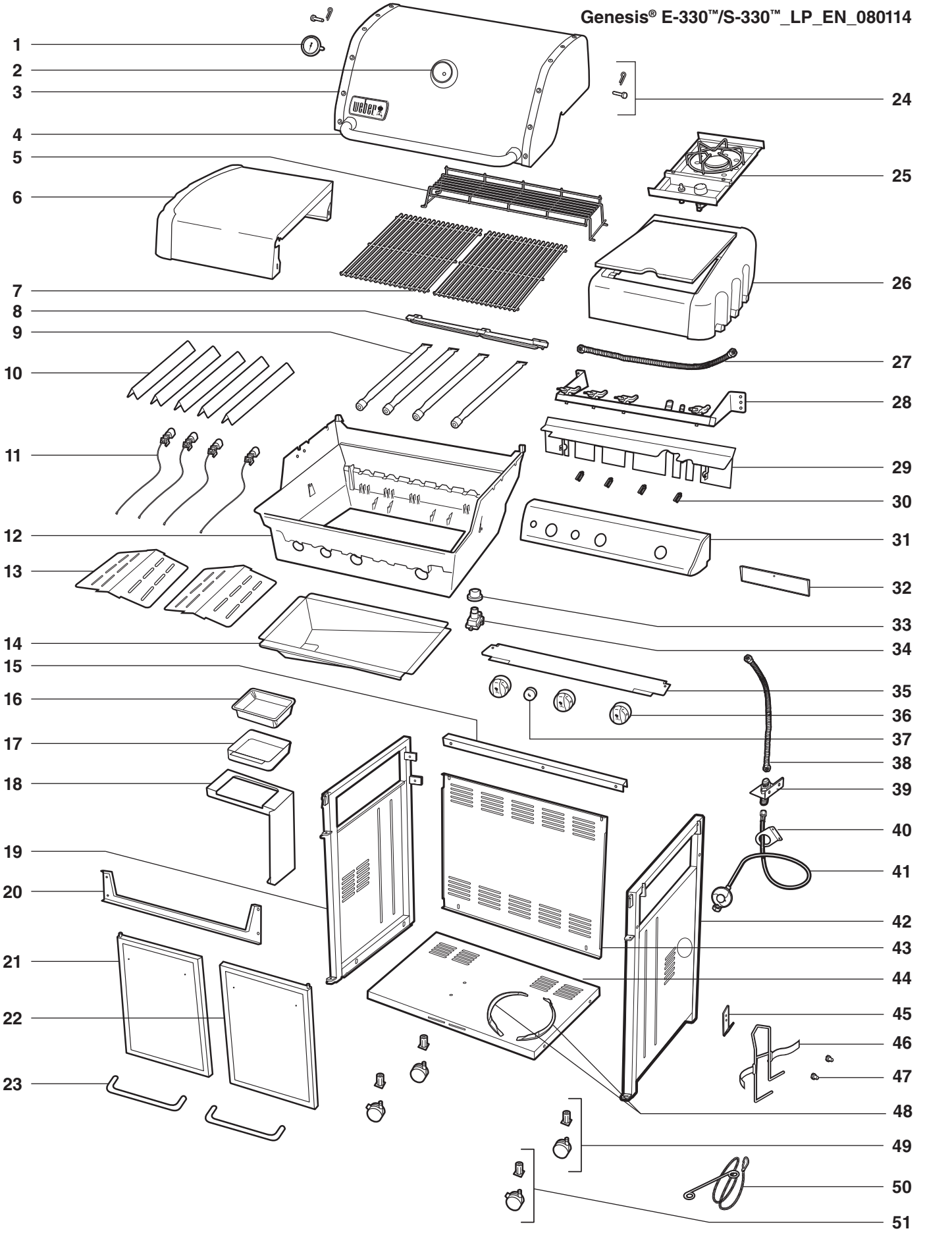
OPERACIONES DEL SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO 28

MANTENIMIENTO DEL QUEMADOR LATERAL 29

MANTENIMIENTO ANUAL 29

NOTAS 30

VISTA DETALLADA



LISTA DE VISTA DETALLADA

1. Termómetro
2. Soporte del termómetro
3. Cubierta
4. Asa
5. Rejilla de calentamiento
6. Mesa lateral izquierda
7. Parrilla de cocción*
8. Cabal Crossover®
9. Tubo del quemador
10. Barra Flavorizer®
11. Electrodo de encendido
12. Caja de cocción
13. Deflector de calor
14. Bandeja colectora de grasa deslizante
15. Soporte para el marco trasero
16. Bandeja desechable colectora de gotas
17. Bandeja recogedora
18. Soporte de la bandeja recogedora
19. Panel del marco izquierdo
20. Soporte para el marco delantero
21. Puerta izquierda
22. Puerta derecha
23. Manilla de la puerta
24. Tornillería de la cubierta
25. Quemador lateral
26. Mesa lateral derecha
27. Línea de gas del quemador principal
28. Colector
29. Pantalla térmica
30. Pinza de cable
31. Panel de control
32. Pantalla térmica del quemador dorador
33. Mando de encendido
34. Módulo del encendedor
35. Deflector de viento
36. Mando de control
37. Mando del quemador Sear Station®
38. Tubo flexible del colector
39. Separador
40. Soporte de retención del tubo flexible
41. Tubo flexible / Regulador
42. Panel derecho del marco
43. Panel trasero
44. Panel inferior
45. Soporte para el soporte colgante de la bombona
46. Soporte colgante de la bombona
47. Tope metálico de la bombona
48. Soportes de la bombona
49. Rueda giratoria
50. Soporte para cerillas
51. Rueda giratoria de bloqueo

*La parrilla de cocción puede variar en función del modelo adquirido.

GARANTÍA

Gracias por adquirir un producto WEBER®. Weber-Stephen Products LLC, 200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067-6266 ("Weber") se enorgullece de ofrecer un producto seguro, duradero y fiable.

Esta Garantía Voluntaria de Weber se le ofrece sin ningún coste adicional. Contiene la información necesaria para que reparen su producto WEBER® en el caso improbable de fallo o defecto.

De conformidad con las leyes aplicables, el cliente tiene varios derechos en caso de que el producto sea defectuoso. Dichos derechos incluyen desempeño o sustitución suplementaria, reducción del precio de compra y compensación. En la Unión Europea, por ejemplo, esta sería una garantía legal de dos años a partir de la fecha de entrega del producto.
Estos y otros derechos legales permanecen inalterados por la disposición de la presente garantía. De hecho, la presente garantía otorga derechos adicionales al Propietario independientemente de las provisiones legales de la garantía.

GARANTÍA VOLUNTARIA DE WEBER

Weber garantiza, al comprador original del producto WEBER® (o en el caso de un regalo o artículo promocional, a la persona que lo adquirió como regalo o artículo promocional), que el producto WEBER® está libre de defectos materiales y de mano de obra durante el/los periodo(s) de tiempo abajo especificado(s) siempre y cuando se monte y use de acuerdo con la Guía del Propietario que lo acompaña. (Nota: si pierde o extravía la Guía del Propietario WEBER®, hay una disponible a través de Internet en el sitio web www.weber.com o en el sitio web específico para cada país donde el Propietario sea redirigido). En condiciones de uso y mantenimiento normales en apartamentos y residencias unifamiliares privadas, Weber acuerda reparar o sustituir las piezas defectuosas dentro de los periodos de tiempo, limitaciones y exclusiones aplicables que se disponen a continuación. EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY APLICABLE, ESTA GARANTÍA SE EXTIENDE ÚNICAMENTE AL COMPRADOR ORIGINAL Y NO ES TRANSFERIBLE A PROPIETARIOS POSTERIORES, SALVO EN EL CASO DE REGALOS Y ARTÍCULOS PROMOCIONALES, TAL Y COMO SE DISPONE ANTERIORMENTE.

RESPONSABILIDADES DEL PROPIETARIO EN VIRTUD DE ESTA GARANTÍA

A fin de garantizar una cobertura de la garantía sin problemas, es importante (pero no obligatorio) registrar el producto WEBER® a través de Internet en el sitio web www.0 o en el sitio web específico para cada país donde el Propietario sea redirigido). Conserve también el comprobante de compra original y/o factura. El acto de registrar su producto WEBER® confirma la cobertura de su garantía y proporciona un enlace directo entre usted y Weber en el caso de que tengamos que ponernos en contacto con usted.

La garantía anterior solo se aplica si el Propietario cuida razonablemente el producto WEBER® observando todas las instrucciones de montaje, instrucciones de utilización y mantenimiento preventivo tal y como se describe en la Guía del Propietario que lo acompaña, salvo que el Propietario pueda probar que el defecto o fallo es independiente del no cumplimiento de las obligaciones mencionadas anteriormente. Si vive en una zona costera o su producto está ubicado cerca de una piscina, el mantenimiento incluye el lavado y enjuague regular de las superficies exteriores tal y como se describe en la Guía del Propietario que lo acompaña.

UTILIZACIÓN DE LA GARANTÍA / EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

Si cree que hay alguna pieza cubierta por esta Garantía, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Weber mediante la información de contacto en nuestro sitio web (www.weber.com o en el sitio web específico para cada país donde el Propietario sea redirigido). Weber, después de investigarlo, reparará o sustituirá (según su criterio) la pieza defectuosa cubierta por esta Garantía. En el caso de que la reparación o la sustitución no sean posibles, Weber podrá optar (según su criterio) por sustituir la barbacoa en cuestión por una nueva de igual o más valor. Weber podrá pedirle que devuelva las piezas para su inspección con los gastos de envío pagados previamente.

Esta GARANTÍA no tendrá efecto en caso de daños, deterioros, decoloraciones y/u oxidación de los que Weber no sea responsable provocados por:

- Abuso, uso indebido, alteración, modificación, mal uso, vandalismo, negligencia, montaje o instalación incorrectos y no realizar correctamente el mantenimiento rutinario normal;
- Insectos (como arañas) y roedores (como ardillas), incluyendo, pero no limitándose a daños en los tubos del quemador y/o los tubos flexibles de gas;
- Exposición a aire salino y/o fuentes de cloro como piscinas y balnearios/jacuzzis;
- Condiciones climáticas muy adversas como granizo, huracanes, terremotos, tsunamis, tornados o tormentas fuertes.

El uso y/o instalación de piezas en el producto WEBER® que no sean piezas originales Weber anulará esta Garantía y cualquier daño resultante no estará cubierto por esta Garantía. Cualquier conversión de una barbacoa de gas no autorizada por Weber o no realizada por un técnico de servicio autorizado por Weber anulará esta Garantía.

PERIODOS DE GARANTÍA DEL PRODUCTO

Cuba de cocción: 10 años, sin óxido/quemaduras (2 años la pintura excluyendo decoloración)
Conjunto de la tapa: 10 años, sin óxido/quemaduras
Tubos del quemador de acero inoxidable: 10 años, sin óxido/quemaduras
Parrillas de cocción de acero inoxidable: 5 años, sin óxido/quemaduras
Barras Flavorizer® de acero inoxidable: 5 años, sin óxido/quemaduras
Parrillas de cocción de hierro colado vitrificado: 5 años, sin óxido/quemaduras
Todas las demás piezas: 2 años

CLÁUSULAS DE EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

ADEMÁS DE LA GARANTÍA Y LAS EXENCIONES DE RESPONSABILIDAD DESCRITAS EN ESTA DECLARACIÓN DE GARANTÍA, NO EXISTEN MÁS DECLARACIONES VOLUNTARIAS O DE GARANTÍA EXPLÍCITAS DE RESPONSABILIDAD MÁS ALLÁ DE LA RESPONSABILIDAD LEGAL APLICABLE A WEBER. LA PRESENTE DECLARACIÓN DE GARANTÍA TAMPOCO LIMITA NI EXCLUYE SITUACIONES O RECLAMACIONES EN LAS QUE WEBER TENGA UNA RESPONSABILIDAD OBLIGATORIA SEGÚN ESTABLEZCA LA LEY.

NINGUNA GARANTÍA SE APLICARÁ DESPUÉS DEL PERÍODO APLICABLE DE ESTA GARANTÍA. NINGUNA OTRA GARANTÍA OTORGADA POR OTRA PERSONA O ENTIDAD, INCLUYENDO EL DISTRIBUIDOR O EL VENDEDOR MINORISTA, EN RELACIÓN AL PRODUCTO (COMO CUALQUIER "GARANTÍA EXTENDIDA") VINCULARÁ A WEBER. LA SOLUCIÓN EXCLUSIVA DE ESTA GARANTÍA ES LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN DE LA PIEZA O EL PRODUCTO.

EN NINGÚN CASO EL REINTEGRO DE ESTA GARANTÍA VOLUNTARIA SERÁ MAYOR QUE EL PRECIO DE COMPRA DEL PRODUCTO WEBER VENDIDO.

USTED ASUME EL RIESGO Y RESPONSABILIDAD POR LAS PÉRDIDAS, DAÑOS O ACCIDENTES QUE LE OCURRAN A USTED O A SU PROPIEDAD Y/O A LOS DEMÁS O A SU PROPIEDAD COMO CONSECUENCIA DEL USO INDEBIDO O ABUSO DEL PRODUCTO O DE NO SEGUIR LAS INSTRUCCIONES SUMINISTRADAS POR WEBER EN LA GUÍA DEL PROPIETARIO QUE LO ACOMPAÑA.

LAS PIEZAS Y ACCESORIOS QUE SE SUSTITUYAN A TENOR DE LOS DISPUESTO EN ESTA GARANTÍA SOLO ESTÁN GARANTIZADOS DURANTE EL PERIODO(S) RESTANTE(S) DE LA GARANTÍA ORIGINAL.

ESTA GARANTÍA SOLO SE APLICA A USO EN APARTAMENTOS O RESIDENCIAS UNIFAMILIARES PRIVADAS Y NO SE APLICA A BARBACOAS WEBER UTILIZADAS EN ENTORNOS COMERCIALES O COMUNALES TALES COMO RESTAURANTES, HOTELES, CENTROS TURÍSTICOS O PROPIEDADES DE ALQUILER.

WEBER PODRÁ CAMBIAR DE VEZ EN CUANDO EL DISEÑO DE SUS PRODUCTOS. NADA DE LO DISPUESTO EN ESTA GARANTÍA SE INTERPRETARÁ COMO UNA OBLIGACIÓN POR PARTE DE WEBER PARA INCORPORAR DICHOS CAMBIOS DE DISEÑO EN PRODUCTOS FABRICADOS CON ANTERIORIDAD, TALES CAMBIOS TAMPOCO SE INTERPRETARÁN COMO UNA ACEPTACIÓN DE QUE LOS DISEÑOS ANTERIORES ERAN DEFECTUOSOS.

Consulte la lista de unidades de negocio internacionales al final de esta guía del Propietario para obtener información de contacto adicional.

INSTRUCCIONES GENERALES

Esta barbacoa de gas Weber® es un aparato portátil de cocción al aire libre. Con la barbacoa de gas Weber® puede hacer barbacoas, asar y cocer con unos resultados difíciles de obtener con aparatos de cocina interiores. La tapa cerrada y las barras Flavorizer® producen ese sabor "al aire libre" típico de los alimentos.

La barbacoa de gas Weber ® es portátil, por lo que puede cambiarla fácilmente de lugar en el jardín o en el patio. Transportabilidad significa que puede llevarse la barbacoa de gas Weber® con usted cuando se desplace.

El suministro de propano líquido es fácil de usar y proporciona un mayor control de la cocción que el combustible de carbón.

- Estas instrucciones le proporcionan los requisitos mínimos para el montaje de la barbacoa Weber®. Por lo tanto, le recomendamos que las lea detenidamente antes de utilizar la barbacoa de gas Weber ®.
- Los niños no deberían utilizar esta barbacoa.
- No la conecte a una fuente de gas natural (gas ciudad). Las válvulas y orificios están diseñados exclusivamente para gas propano.
- La barbacoa está hecha para ser utilizada con briquetas de carbón o roca de lava.
- Use solamente una bombona de propano líquido de 3 kg-13 kg.
- En el Reino Unido, este aparato debe equiparse con un regulador conforme a BS 3016, con una salida nominal de 37 milibares (se suministra con la barbacoa).
- Evite enroscar el tubo flexible.
- La longitud del tubo flexible no debe sobrepasar 1,5 metros.
- Se recomienda sustituir el tubo flexible del quemador en la barbacoa de gas Weber cada 5 años. Puede que en algunos países haya que sustituir el tubo flexible de gas en menos de 5 años, por lo tanto, habrá que observar los requisitos del país.
- El usuario no debe modificar ninguna pieza sellada por el fabricante.
- Cualquier modificación del aparato puede resultar peligrosa.
- Utilice solamente un regulador y un tubo flexible de baja presión homologado a escala nacional.
- Los reguladores de presión y los tubos flexibles solo deberán sustituirse por aquellos especificados por el fabricante del aparato de cocina al aire libre. ◆

ALMACENAMIENTO

- Cuando la barbacoa de gas Weber® no esté siendo utilizada, cierre la válvula de la bombona de suministro de gas.
- Cuando almacene la barbacoa de gas Weber® en el interior, desconecte la línea de suministro de gas. La bombona de gas deberá almacenarse en el exterior en un lugar bien ventilado.
- Si no retira la bombona de suministro de gas de la barbacoa de gas Weber®, la barbacoa y la bombona deberán almacenarse en el exterior en un lugar bien ventilado.
- Las bombonas de suministro de gas deberán almacenarse en el exterior en un lugar bien ventilado lejos del alcance de los niños. Las bombonas de suministro de gas desconectadas no deberán almacenarse dentro de un edificio, garaje o cualquier otro recinto cerrado. ◆

INSTRUCCIONES GENERALES

FUNCIONAMIENTO

- ⚠ **ADVERTENCIA: Este aparato está diseñado para ser utilizado solamente al aire libre y nunca deberá utilizarse en garajes o porches y verandas cerrados.**
- ⚠ **ADVERTENCIA: La barbacoa de gas Weber® no se debe utilizar bajo un techo combustible sin protección o que sobresalga.**
- ⚠ **ADVERTENCIA: No debe haber materiales inflamables a menos de una distancia de 60 cm aproximadamente de la parte superior, inferior, posterior o lateral de las barbacoa.**
- ⚠ **ADVERTENCIA: La barbacoa de gas Weber® no está prevista para su instalación en vehículos o barcos recreativos.**
- ⚠ **ADVERTENCIA: Durante el uso, toda la barbacoa se calienta. Nunca la deje desatendida.**
- ⚠ **ADVERTENCIA: Mantenga el cable de red eléctrica y el tubo flexible de suministro de combustible lejos de superficies calientes.**
- ⚠ **ADVERTENCIA: Mantenga el área de cocción libre de vapores y líquidos inflamables, como gasolina, alcohol, etc., y materiales combustibles.**
- ⚠ **ADVERTENCIA: Nunca almacene bombonas de suministro de gas de repuesto cerca de la barbacoa de gas Weber®.**
- ⚠ **ADVERTENCIA: Este aparato se calienta mucho. Tenga mucho cuidado cuando haya niños o personas mayores presentes.**
- ⚠ **ADVERTENCIA: No mueva el aparato cuando esté encendido.**
- ⚠ **ADVERTENCIA: Lleve guantes protectores cuando utilice este aparato.** ◆

INSTRUCCIONES DEL GAS

SUGERENCIAS PARA UNA MANIPULACIÓN SEGURA DE LAS BOMBONAS DE PROPANO LÍQUIDO

- El propano líquido es un producto derivado del petróleo como lo son la gasolina y el gas natural. El propano líquido es un gas a temperatura y presión normal. Bajo presión moderada, dentro de una bombona, el gas propano es un líquido. A medida que se libera la presión, el líquido se vaporiza convirtiéndose en gas.
- El propano líquido tiene un olor similar al gas natural. Deberá ser consciente de este olor.
- El propano líquido es más pesado que el aire. Las fugas de propano líquido pueden permanecer en áreas bajas y no dispersarse.
- La bombona de propano líquido siempre se debe instalar, transportar y almacenar en posición vertical. Las bombonas de propano líquido no deberán dejar caerse ni manipularse bruscamente.
- Nunca almacene ni transporte la bombona de propano líquido donde las temperaturas puedan alcanzar 51°C (demasiado caliente para sujetar con la mano - por ejemplo: no deje la bombona de propano en un coche en un día caluroso).
- Trate las bombonas de propano "vacías" con el mismo cuidado que si estuviesen llenas. Incluso cuando el depósito de propano líquido esté vacío, puede que haya presión de gas en el interior. Cierre siempre la válvula de la bombona antes de desconectarla.
- No utilice una bombona de propano líquido dañada. Las bombonas de propano líquido abolladas u oxidadas o que tengan la válvula dañada pueden ser peligrosas y deberán sustituirse por una nueva inmediatamente.
- La junta donde el tubo flexible se conecta a la bombona de propano líquido se debe comprobar por si presenta fugas cada vez que se vuelva a conectar la bombona de propano líquido. Por ejemplo, compruebe cada vez que vuelva a llenar la bombona de propano líquido.
- Asegúrese de que el regulador está montado con el pequeño orificio de ventilación apuntando hacia abajo de forma que no recoja agua. Este orificio de ventilación deberá permanecer libre de suciedad, grasa, insectos etc. ◆

SUSTITUCIÓN DE TUBO FLEXIBLE, REGULADOR Y VÁLVULA

⚠ **AVISO IMPORTANTE: Recomendamos sustituir el tubo de conducción de gas en su barbacoa Weber cada 5 años. Algunos países pueden tener normativas en las que se tenga que sustituir el tubo de conducción de gas antes de los 5 años; por lo tanto este requisito tiene prioridad.**

Para el recambio de válvula, regulador y tubo flexible, contacte con el Servicio de Atención al Cliente de su zona mediante nuestra página web en el apartado información de contacto. Consulte www.weber.com.

PAÍS	TIPO DE GAS Y PRESIÓN
Bulgaria, Chipre, República Checa, Dinamarca, Estonia, Finlandia, Hungría, Islandia, Letonia, Lituania, Malta, Países Bajos, Noruega, Rumanía, Eslovaquia, Eslovenia, Suecia, Turquía	**I_3B/P - 30 mbar**
Bélgica, Francia, Grecia, Irlanda, Italia, Luxemburgo, Portugal, España, Suiza, Reino Unido	**I_{3+} - 28-30 / 37 mbar**
Polonia	**I_3P - 37 mbar**
Austria, Alemania	**I_3B/P - 50 mbar**

DATOS DE CONSUMO

	Propano kW	Butano kW
Genesis® 310	11,14	12,7
Genesis® 330	17,58	20,1
	Propano g/h	**Butano g/h**
Genesis® 310	796	924
Genesis® 330	1.257	1.463

INSTRUCCIONES DEL GAS

OPCIONES DE UBICACIÓN DE INSTALACIÓN DE LA BOMBONA

Escoja una de las tres opciones para determinar la ubicación de la bombona; instalación dentro del armario, montaje en el soporte de la bombona o colocación en el suelo. El tipo y tamaño de la bombona adquirida le ayudará a determinar su ubicación.

Instalación dentro del armario

Las bombonas de gas propano líquido se pueden conectar en el interior del armario de la barbacoa siempre que la bombona cumpla con las pautas de tamaño pertinentes **(1)**. Hay varios factores que determinan si una bombona se puede utilizar con seguridad dentro del armario de su barbacoa.

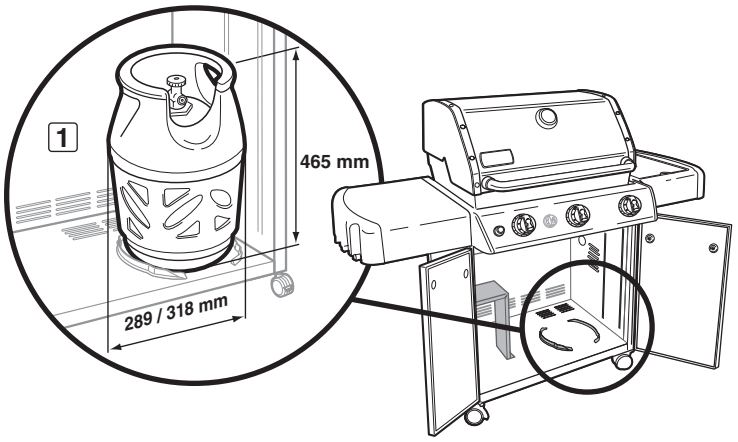
A) La base de la bombona debe quedar entre los soportes y descansar totalmente plana sobre el panel de base.

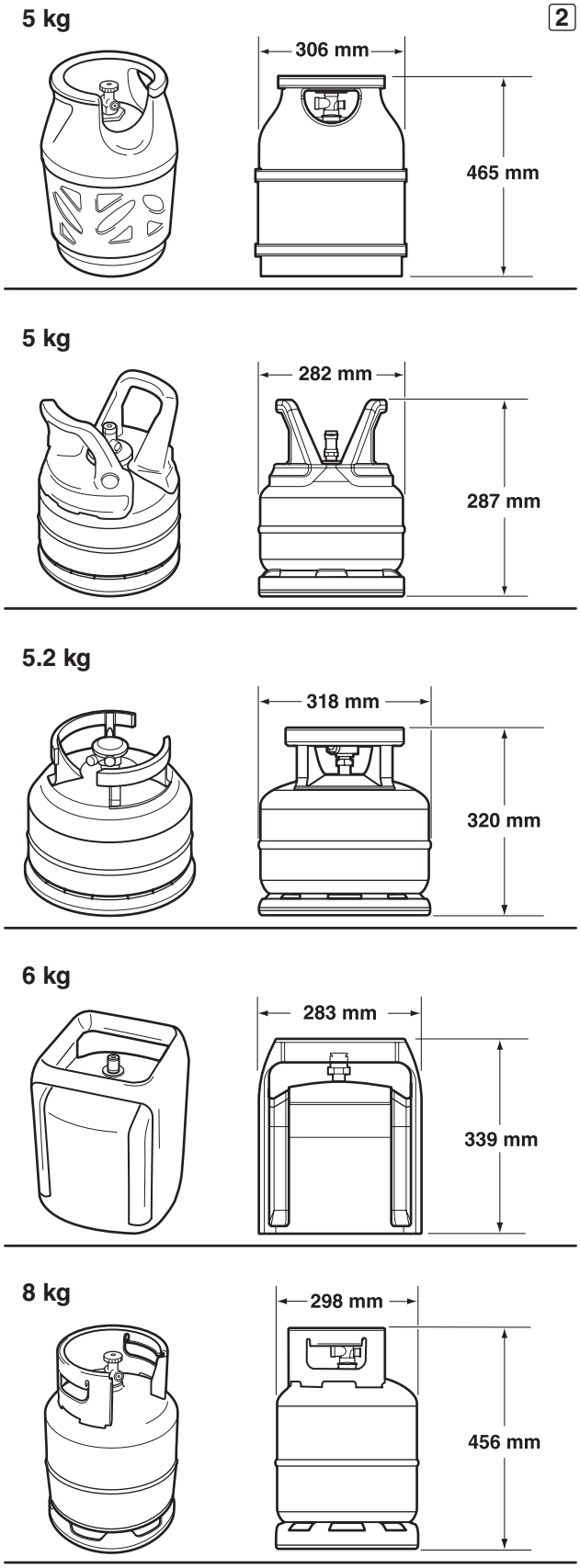
Dimensiones de la bombona
Altura máximo 465 mm
Anchura máximo 289 mm (base rectangular) o 318 mm (base redonda)

B) **Capacidad de la bombona**
8 kg como máximo

A continuación se muestran varios modelos posibles de bombona con dimensiones aprobadas **(2)**.

⚠ **ADVERTENCIA: Si la bombona de propano líquido que ha adquirido no cumple con los requisitos de tamaño pertinentes, no intente conectarla en el interior del armario de la barbacoa. Instálela en el soporte colgante de la bombona o colóquela en el suelo. De lo contrario, podría dañar el tubo flexible y provocar un incendio o una explosión, lo que podría traducirse en daños materiales y personales graves, o incluso la muerte.** ◆





INSTALACIÓN DE LA BOMBONA

Compra de una bombona de gas llena a su distribuidor

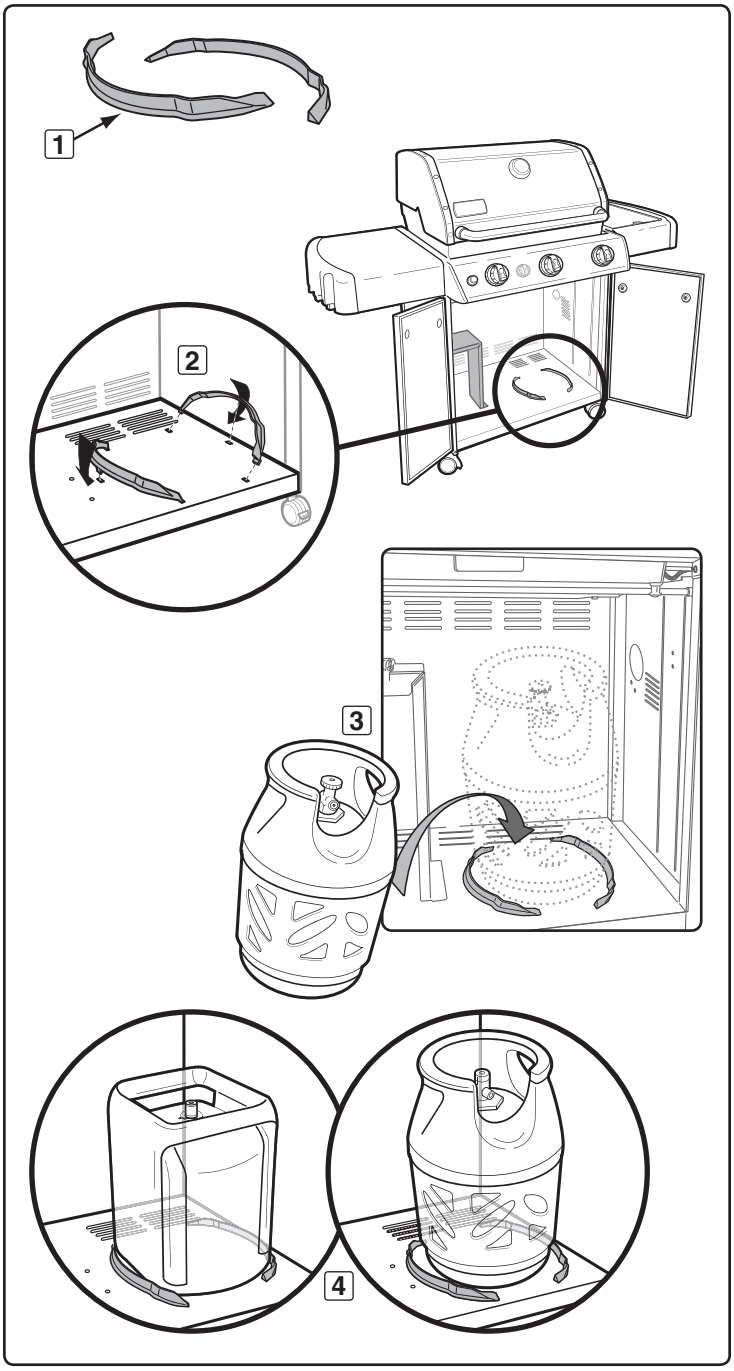
La bombona siempre se debe instalar, transportar y almacenar en posición vertical. Nunca deje que se caiga la bombona o que se manipule sin cuidado. Nunca almacene la bombona donde las temperaturas puedan sobrepasar los 51°C (demasiado caliente para sujetar con la mano). Por ejemplo, no deje la bombona en el coche en días calurosos. (Consulte: "SUGERENCIAS PARA UNA MANIPULACIÓN SEGURA DE LAS BOMBONAS DE PROPANO LÍQUIDO")

Instalación en el soporte de la bombona

Necesitará: los soportes de la bombona **(1)**.

A) Abra el armario de la barbacoa. Los soportes de la bombona encajan en los orificios de montaje en el panel de la base tal y como se muestra en la ilustración **(2)**. Inserte las lengüetas del soporte de la bombona en las ranuras rectangulares. Fije los soportes moviéndolos hacia abajo, de modo que la lengüeta central quede bloqueada.
B) Levante y coloque la bombona entre los soportes **(3)** que hay en el panel de base. La base de la bombona debe quedar entre los soportes **(4)**.
C) Gire la bombona hasta que la abertura de la válvula esté orientada hacia la parte delantera de la barbacoa.

Asegúrese de que los soportes de la bombona están instalados en el panel de la base y que la base de la bombona encaja dentro de los soportes de la bombona.



INSTRUCCIONES DEL GAS

Instalación fuera del armario

Si la bombona no cumple con las directrices en lo referente al tipo y al volumen: instálela en el soporte colgante de la bombona o colóquela en el suelo. En cualquier caso, la bombona deberá colocarse fuera del armario base, en el lado derecho de la barbacoa.

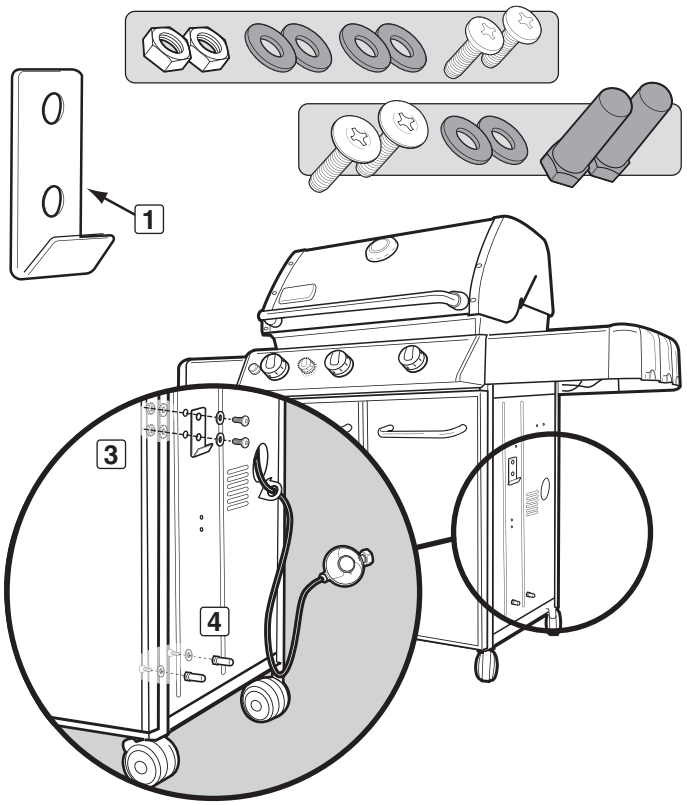
Instalación del soporte colgante de la bombona

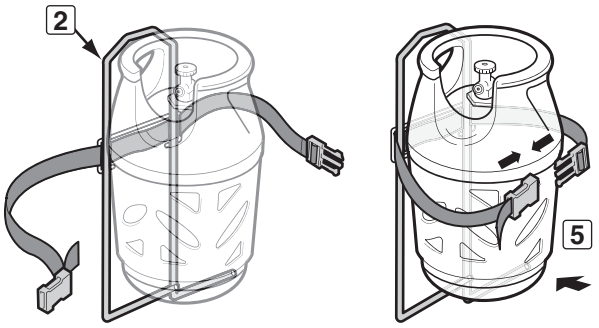
Necesitará: el apoyo para el soporte colgante de la bombona **(1)** y el soporte colgante de la bombona **(2)**.

A) Coloque el apoyo del soporte colgante de la bombona en el panel exterior derecho de la barbacoa. Fíjelo con tornillos, arandelas y tuercas **(3)**.
B) Instale los topes metálicos de la bombona **(4)** en los dos orificios debajo del soporte del soporte colgante de la bombona. Fíjelo con tornillos, arandelas y tuercas.
C) Gire la bombona hasta que la abertura de la válvula esté orientada hacia la parte delantera de la barbacoa.
D) Sujete el soporte colgante e incline la bombona de forma que los dos pliegues del soporte colgante queden debajo de la brida de la base de la bombona. Ajuste la longitud de la correa a la de la bombona y una los extremos con el cierre **(5)**.
E) Levante y coloque el soporte colgante de la bombona en el apoyo del soporte colgante de la bombona tal y como se muestra **(6)**.

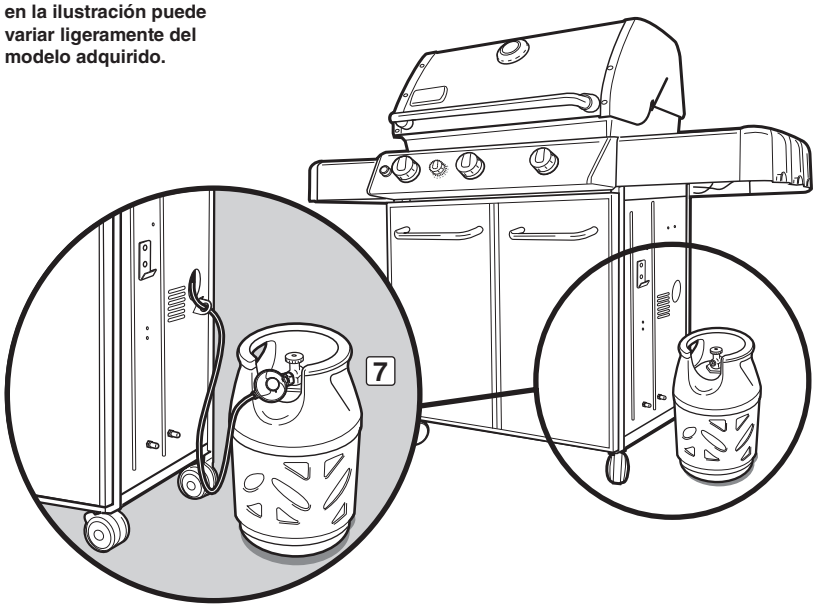
Colocación en el suelo

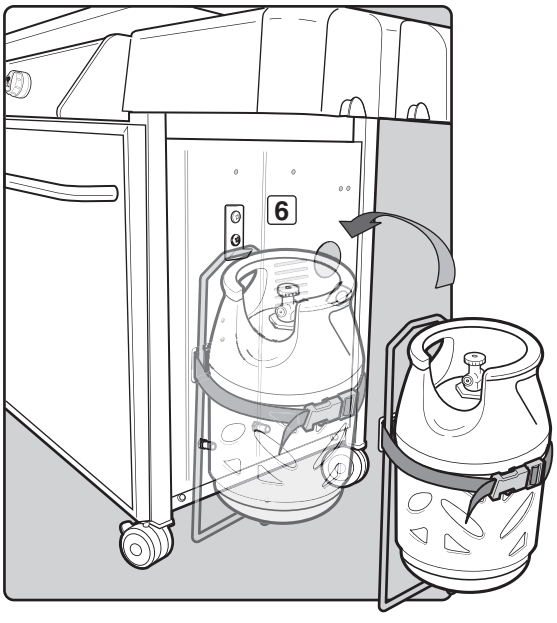
A) Coloque la bombona en el suelo, fuera del armario base, en el lado derecho de la barbacoa **(7)**.
B) Gire la bombona de propano líquido para que la abertura de la válvula esté orientada hacia la parte delantera de la barbacoa de gas Weber®. ◆





La barbacoa que aparece en la ilustración puede variar ligeramente del modelo adquirido.





PREPARATIVOS PARA CONECTAR LA BOMBONA DE PROPANO LÍQUIDO

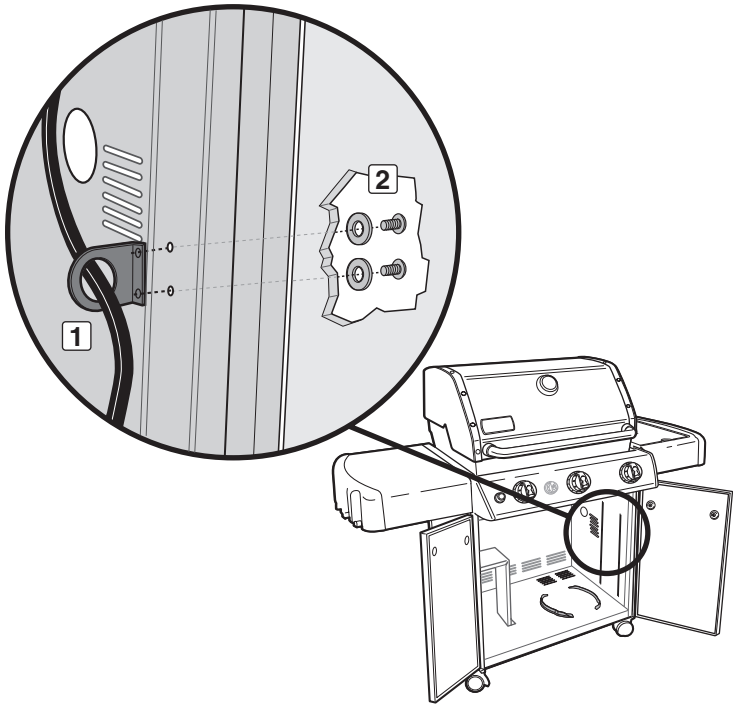
El regulador debe fijarse al panel lateral con el soporte de retención del tubo flexible suministrado.

Instalación dentro del armario

A) Abra las puertas del armario de la base.
B) Deslice el soporte de retención del tubo flexible **(1)** a lo largo del tubo flexible para alinearlo con los orificios de montaje delanteros del panel derecho interior. Fije con dos tornillos/arandelas/pernos Phillips **(2)**.

⚠ **ADVERTENCIA: El tubo flexible debe fijarse al panel lateral con el soporte de retención del tubo flexible suministrado. No seguir esta advertencia puede causar daños en el tubo flexible y ocasionar incendios o explosiones que pueden producir daños personales graves o la muerte, así como daños materiales.**

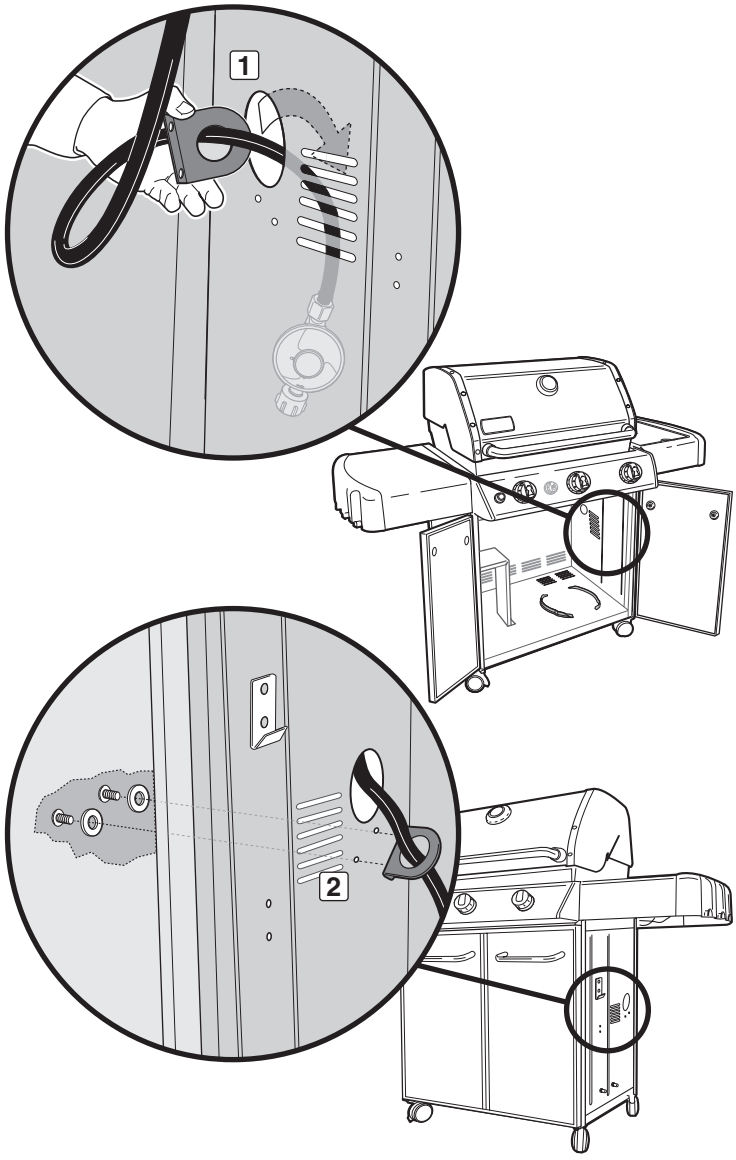
Nota: Asegúrese de que los soportes de la bombona están instalados en el panel de la base y que la base de la bombona encaja dentro de los soportes de la bombona.



Instalación fuera del armario

A) Abra las puertas del armario de la base.
B) Pase el tubo flexible del regulador y el soporte de retención del tubo flexible **(1)** a través de la abertura del panel lateral.
C) Alinee con los orificios de montaje del panel lateral situados debajo de la abertura del panel lateral. Fije con dos tornillos/arandelas/pernos Phillips **(2)**.

⚠ **ADVERTENCIA: El tubo flexible debe fijarse al panel lateral con el soporte de retención del tubo flexible suministrado. No seguir esta advertencia puede causar daños en el tubo flexible y ocasionar incendios o explosiones que pueden producir daños personales graves o la muerte, así como daños materiales.** ◆



INSTRUCCIONES DEL GAS

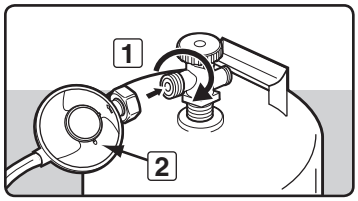
CONEXIÓN DE LA BOMBONA DE PROPANO LÍQUIDO

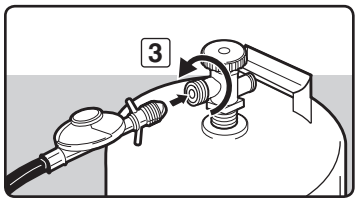
⚠ Advertencia: Asegúrese de que la válvula de la bombona de propano líquido está cerrada.

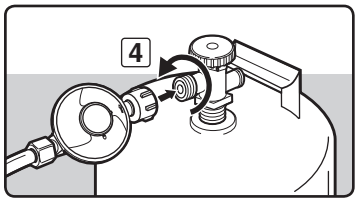
A) Conecte la bombona de propano líquido.

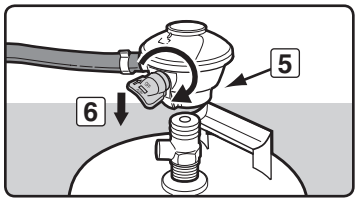
Algunos reguladores se presionan para conectarse y se sacan para desconectarse, otros tienen una tuerca con una rosca hacia la izquierda que se conecta a la válvula de la bombona. Siga una de las instrucciones específicas de conexión del regulador que se muestran en función del tipo de regulador.

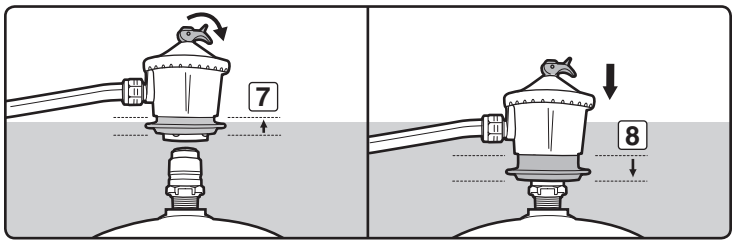
a) Atornille el empalme del regulador en el depósito girando en la dirección de las agujas del reloj **(1)**. Coloque el regulador de forma que el orificio de ventilación **(2)** esté orientado hacia abajo.
b) Atornille el empalme del regulador en el depósito girando en la dirección contraria a las agujas del reloj **(3) (4)**.
c) Gire la palanca del regulador **(5)** a la derecha hasta la posición apagada. Empuje el regulador hacia abajo en la válvula del depósito hasta que el regulador encaje en su posición **(6)**.
d) Asegúrese de que la palanca del regulador esté apagada. Deslice el collar del regulador hacia arriba **(7) (9)**. Empuje el regulador hacia abajo en la válvula del depósito y mantenga la presión. Deslice el collar para cerrarlo **(8) (10)**. Si el regulador no cierra, repita el procedimiento. ◆

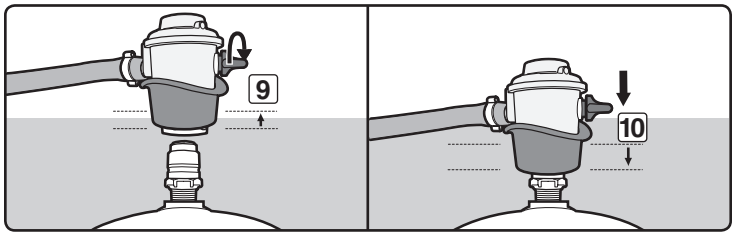












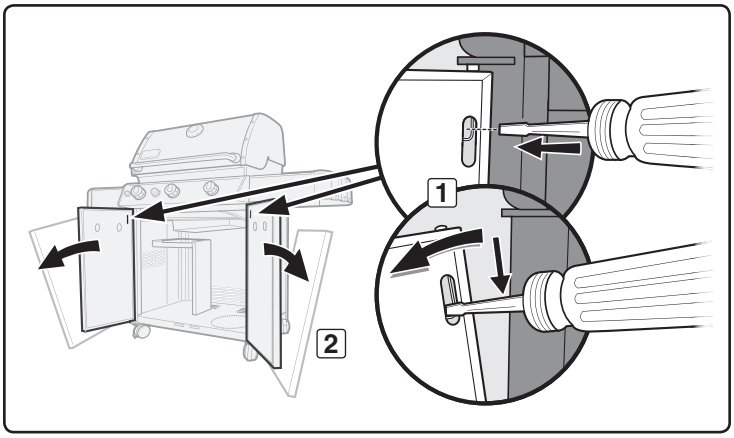
PREPARACIÓN DE LA COMPROBACIÓN DE ESCAPES

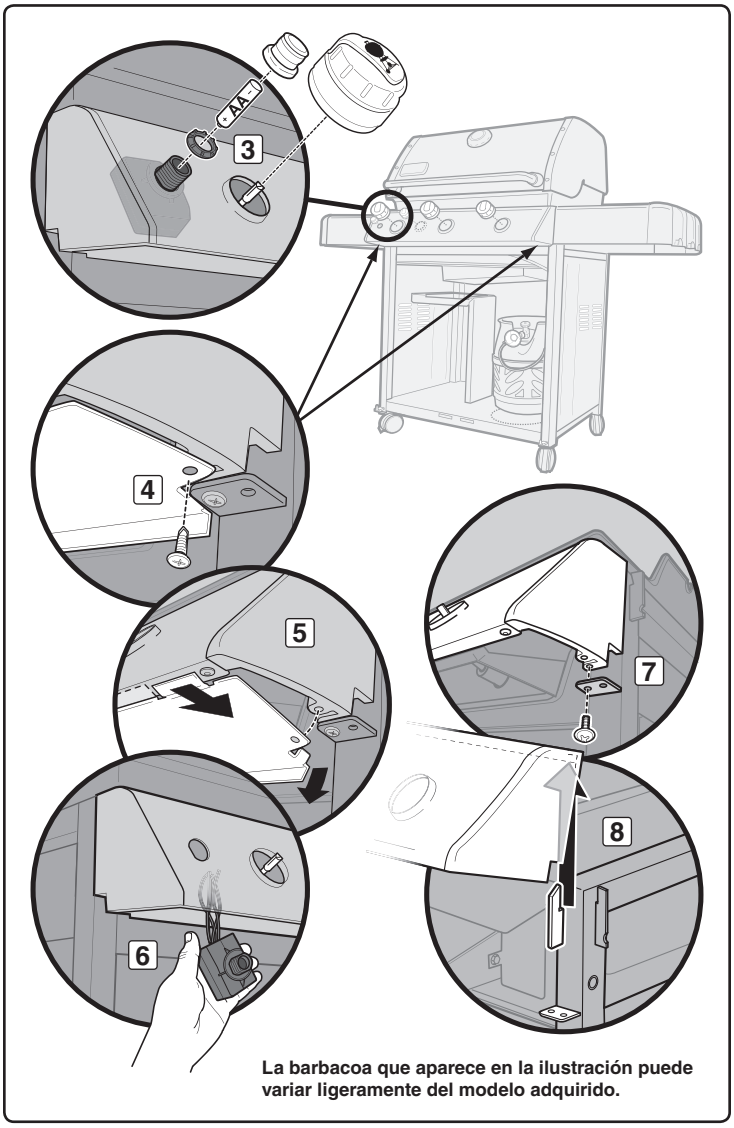
⚠ **ADVERTENCIA: Las conexiones de gas de la barbacoa de gas se han probado en fábrica. No obstante, recomendamos que compruebe si hay escapes en las conexiones de gas antes de utilizar su barbacoa de gas.**

Quite los mandos de control y el panel de control para probar si hay fugas

Necesitará: destornilladores de cabeza plana y Phillips.

A) Localice el mecanismo de desenganche del pasador de la puerta situado en el conjunto de la puerta. Con la ayuda de un destornillador, presione hacia abajo el mecanismo de desenganche del pasador de la puerta **(1)** hasta que la puerta se separe del conjunto del marco. Tire de la parte superior de la puerta para separarla del conjunto del cuadro **(2)** y levante la puerta para extraerla del pasador de bisagra ajustable inferior.
B) Retire los mandos de control, el botón de encendido, la tuerca de retención y la pila **(3)**.
C) Extraiga los tornillos del deflector de viento con un destornillador Phillips **(4)**.
D) Incline hacia abajo el extremo del deflector de viento y deslícelo para extraerlo **(5)**.
E) Deje que el módulo del encendedor cuelgue de los cables. No desconecte **(6)**.
F) Retire los tornillos de la parte inferior del panel de control con un destornillador Phillips **(7)**.
G) Levante ligeramente el panel de control, incline el borde delantero y levántelo suavemente **(8)**.
H) Sustituya el panel de control y deflector de viento cuando haya completado la comprobación de escapes. ◆





La barbacoa que aparece en la ilustración puede variar ligeramente del modelo adquirido.

INSTRUCCIONES DEL GAS

COMPRUEBE QUE NO HAYA ESCAPES DE GAS

⚠ PELIGRO

No utilice una llama abierta para comprobar si hay escapes de gas. Asegúrese de que no haya chispas o llamas abiertas en el área mientras está comprobando si hay escapes. Las chispas o llamas provocan incendios o explosiones que pueden producir daños personales graves o la muerte, así como daños materiales.

⚠ ADVERTENCIA: Debería comprobar que no haya escapes de gas cada vez que desconecte y vuelva a conectar un empalme de gas.

Nota: Se han comprobado cuidadosamente todas las conexiones de fábrica para que no tengan escapes de gas. Los quemadores han pasado pruebas de llama. Como medida de seguridad, no obstante, debe volver a comprobar todos los conectores por si tuvieran escapes antes de utilizar la barbacoa de gas Weber®. El envío y la manipulación pueden aflojar o dañar alguna conexión de gas.

⚠ ADVERTENCIA: Lleve a cabo estas comprobaciones de escape incluso si su barbacoa fue montada por el distribuidor o la tienda.

Nota: Como algunas soluciones para la comprobación de escapes, incluida el agua jabonosa, pueden resultar ligeramente corrosivas, se deben aclarar todas las conexiones con agua una vez realizadas las comprobaciones de escapes.

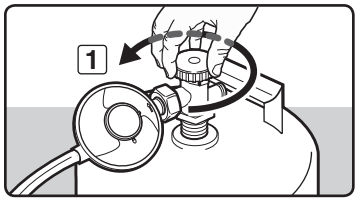
Si su barbacoa dispone de quemador lateral, asegúrese de que está apagado.

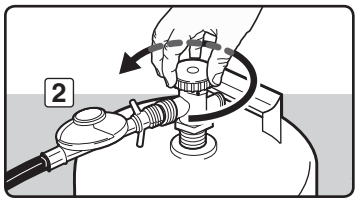
Para comprobar que no haya escapes: abra la válvula de la bombona girando la manivela de la válvula en la dirección contraria a las agujas del reloj.

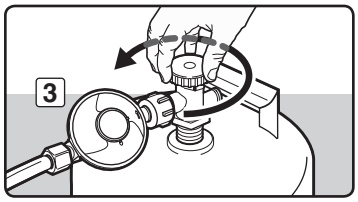
⚠ ADVERTENCIA: No encienda los quemadores cuando realice comprobaciones de escapes.

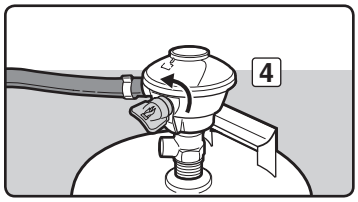
Necesitará: una solución de agua jabonosa y un trapo o cepillo para aplicarla.

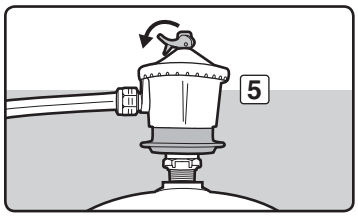
A) Mezcle el agua y el jabón.
B) Abra la válvula de la bombona mediante una de las opciones adecuadas en base al tipo de regulador y bombona.
   a) Gire la válvula de la bombona en la dirección contraria a las agujas del reloj **(1) (2) (3)**.
   b) Gire la palanca del regulador a la izquierda hasta la posición encendida **(4)**.
   c) Mueva la palanca del regulador en la posición conectada **(5) (6)**.
C) Compruebe que no haya escapes mojando el empalme con la solución de agua y jabón y observando si hay pompas. Si se forman burbujas, o si crece una pompa, hay un escape. En caso de escape, apague el gas y ajuste el empalme. Encienda de nuevo el gas y vuelva a realizar la comprobación con la solución jabonosa. Si el escape no se detiene, póngase en contacto con el representante del servicio al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com.
D) Una vez finalizadas las comprobaciones de escapes, apague el suministro de gas en su origen y lave las conexiones con agua.

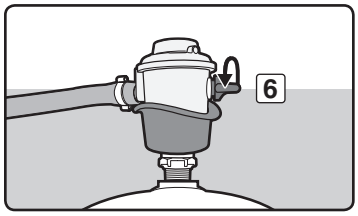












INSTRUCCIONES DEL GAS

Compruebe

A) Conexión entre el tubo flexible del regulador y el separador **(1)**.
B) Conexión entre la línea de gas principal y el separador **(2)**.
C) Conexiones entre la línea de gas principal y el colector **(3)**.
D) Conexiones entre la línea de gas del quemador y el colector **(4)**.
E) Conexión entre el empalme del tubo del quemador lateral y el anillo del quemador lateral **(5)**.
F) Conexión entre el empalme del tubo del quemador lateral y la válvula del quemador lateral **(6)**.

⚠ **ADVERTENCIA: Si existe una fuga en la conexión (1, 2, 3, 4, 5 ó 6), vuelva a apretar el empalme con una llave y vuelva a comprobar las fugas con una solución de agua y jabón. Si el escape persiste después de volver a apretar el empalme, apague el gas. NO UTILICE LA BARBACOA. Póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com®.**

G) Conexión entre el tubo flexible del quemador lateral y desconexión rápida **(7)**.
H) Conexión entre la bombona y el regulador **(8)**.
I) Conexión entre el tubo flexible del regulador y el regulador **(9)**.
J) Conexiones entre el colector y las válvulas **(10)**.

⚠ **ADVERTENCIA: Si hay un escape en las conexiones (7, 8, 9 ó 10), apague el gas. NO UTILICE LA BARBACOA. Póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com®.**

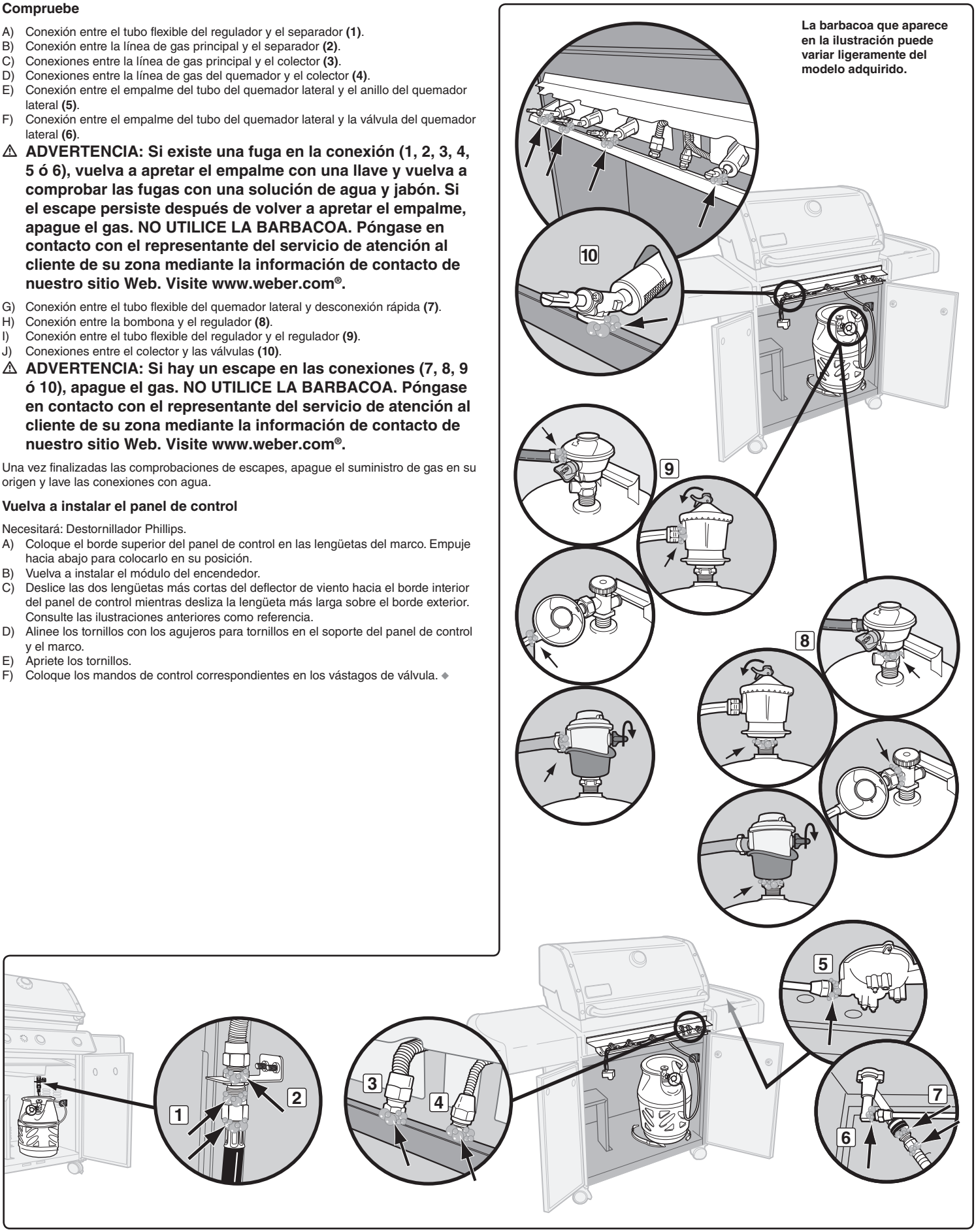
Una vez finalizadas las comprobaciones de escapes, apague el suministro de gas en su origen y lave las conexiones con agua.

Vuelva a instalar el panel de control

Necesitará: Destornillador Phillips.

A) Coloque el borde superior del panel de control en las lengüetas del marco. Empuje hacia abajo para colocarlo en su posición.
B) Vuelva a instalar el módulo del encendedor.
C) Deslice las dos lengüetas más cortas del deflector de viento hacia el borde interior del panel de control mientras desliza la lengüeta más larga sobre el borde exterior. Consulte las ilustraciones anteriores como referencia.
D) Alinee los tornillos con los agujeros para tornillos en el soporte del panel de control y el marco.
E) Apriete los tornillos.
F) Coloque los mandos de control correspondientes en los vástagos de válvula. ◆

La barbacoa que aparece en la ilustración puede variar ligeramente del modelo adquirido.



INSTRUCCIONES DEL GAS

RELLENO DE LA BOMBONA DE PROPANO LÍQUIDO

Le recomendamos que rellene la bombona de propano líquido antes de que se acabe por completo. Para rellenarla, lleve la bombona de propano líquido a un distribuidor de gas propano/butano.

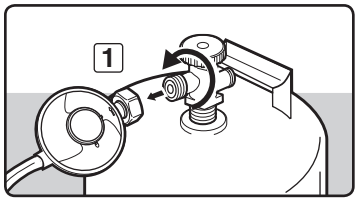
Extracción de una bombona de suministro de gas:

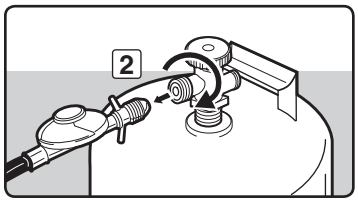
A) Corte el suministro de gas y desconecte el conjunto de tubo flexible y regulador de la bombona. Siga una de las instrucciones específicas de conexión del regulador que se muestran en función del tipo de regulador.
   a) Desenrosque el empalme del regulador del depósito girando en la dirección contraria a las agujas del reloj **(1)**.
   b) Desenrosque el regulador del depósito girando en la dirección de las agujas del reloj **(2) (3)**.
   c) Gire la palanca del regulador a la derecha **(4)** hasta la posición apagada. Empuje la palanca del regulador hasta que se suelte del depósito **(5)**.
   d) Mueva la palanca del regulador en la posición desconectada **(6) (8)**. Deslice el collar del regulador hacia arriba **(7) (9)** para desconectar del depósito.

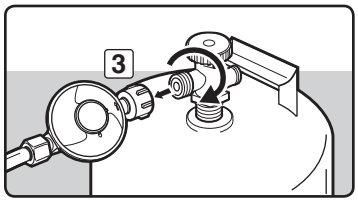
B) Cambie la bombona vacía por una llena. ◆

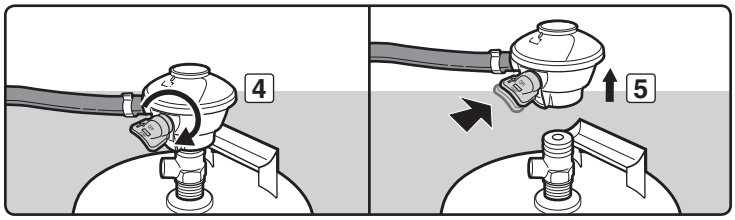
RECONEXIÓN DE LA BOMBONA DE PROPANO LÍQUIDO

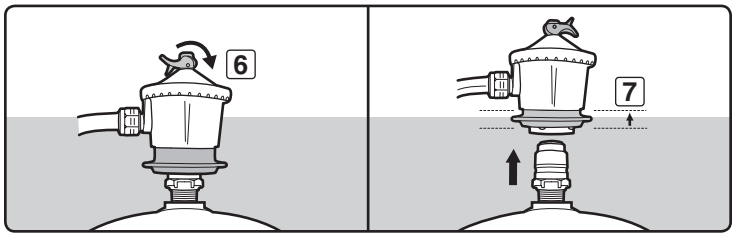
Consulte “CONEXIÓN DE LA BOMBONA DE PROPANO LÍQUIDO”. ◆

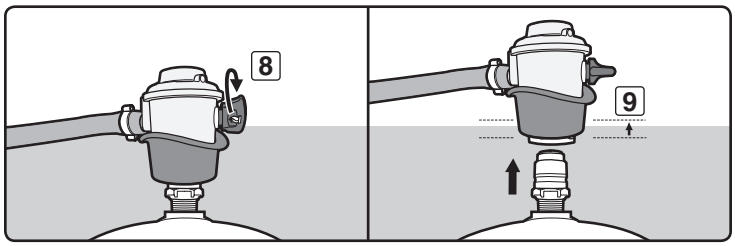












ANTES DE UTILIZAR LA BARBACOA

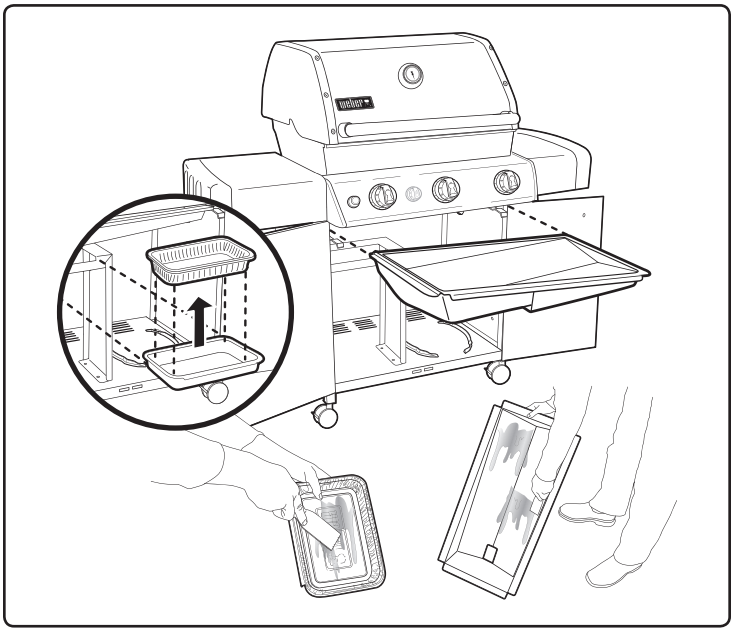
BANDEJA COLECTORA DE GRASA DESLIZANTE Y BANDEJA COLECTORA DE GOTAS DESECHABLE

La barbacoa dispone de un sistema de recogida de grasa incorporado. Compruebe que no haya acumulación de grasa en la bandeja colectora de grasa deslizante ni en la bandeja colectora de gotas desechable.

Retire el exceso de grasa con una espátula de plástico; consulte la ilustración. Si es necesario, lave la bandeja colectora de grasa y la bandeja colectora de gotas con una solución de agua y jabón y aclare con agua limpia. Sustituya la bandeja desechable en caso necesario.

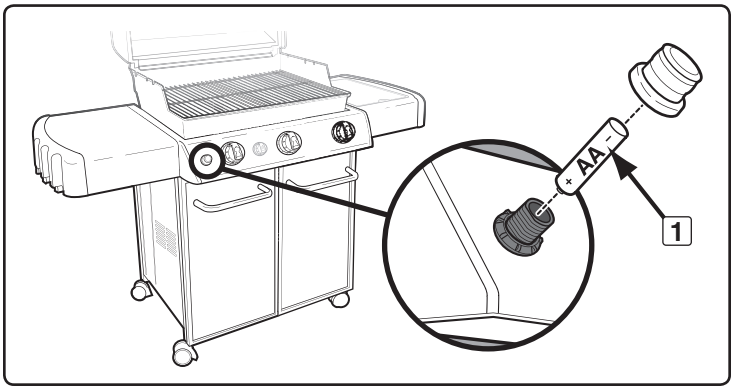
⚠ **ADVERTENCIA: Compruebe que no se haya acumulado grasa en la bandeja colectora de grasa deslizante y en la bandeja recogedora después de cada uso. Elimine el exceso de grasa para evitar incendios. Un incendio por grasa puede provocar lesiones personales graves y daños materiales.**

⚠ **PRECAUCIÓN: No forre la bandeja colectora de grasa deslizante con papel de aluminio.** ◆



INSPECCIÓN DEL ENCENDEDOR ELECTRÓNICO

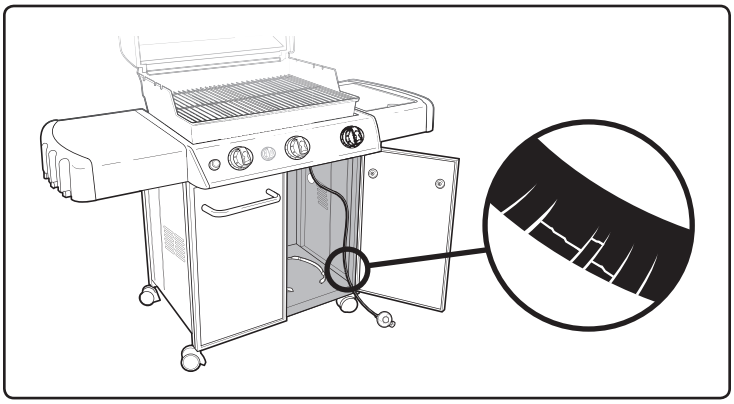
Compruebe que la pila AA (solo alcalina) está en buen estado e instalada correctamente **(1)**. Algunas pilas cuentan con un envoltorio plástico protector. Este envoltorio plástico debe quitarse. No confunda este plástico con la etiqueta de la pila. ◆



INSPECCIÓN DEL TUBO FLEXIBLE

El tubo flexible debe inspeccionarse por si presentara grietas.

⚠ **ADVERTENCIA: Compruebe el tubo flexible antes de cada uso de la barbacoa por si hubiera fisuras, grietas, abrasiones o cortes. Si el tubo flexible está inservible, no utilice la barbacoa. Sustitúyalo solo por un tubo flexible de repuesto autorizado por Weber®. Póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com.** ◆



UTILIZACIÓN Y ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

⚠ PELIGRO

Si no se abre la tapa al encender el quemador de la barbacoa o no se espera cinco minutos para que se despeje el gas en caso de no encenderse la barbacoa, se pueden producir llamaradas explosivas que pueden provocar daños personales graves o incluso la muerte.

A) Abra la tapa **(1)**.
B) Asegúrese que los mandos de control de los quemadores están apagados **(2)**. (Presione el mando de control y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para asegurarse de que está en posición OFF [APAGADO].)

⚠ **ADVERTENCIA: Los mandos de control del quemador deben estar en la posición OFF (APAGADO) antes de activar la válvula del depósito de la bombona de propano líquido (3).**

C) Abra la válvula de la bombona mediante una de las opciones adecuadas en función del tipo de regulador y bombona **(3)**.

Sistema de encendido electrónico

Cada mando de control hace funcionar un quemador individual y cada quemador se enciende con un encendedor electrónico. El sistema de encendido electrónico enciende cada quemador de forma individual mediante la chispa del electrodo del encendedor que se encuentra dentro de la cámara de encendido Gas Catcher™. La energía para la chispa se genera pulsando el botón de encendido electrónico. Lo oirá chispear.

D) Encienda los quemadores individualmente de izquierda a derecha. Comience por el quemador de la izquierda, pulse el mando de control y gírelo hasta START/HI (ENCENDIDO/ALTO) **(4)**. Pulse y mantenga pulsado el botón de encendido electrónico **(5)**. Lo oirá chispear. Compruebe que el quemador izquierdo está encendido mirando a través de la parrilla de cocción. Debería ver una llama **(6)**.

⚠ **ADVERTENCIA: No se incline sobre la barbacoa abierta.**

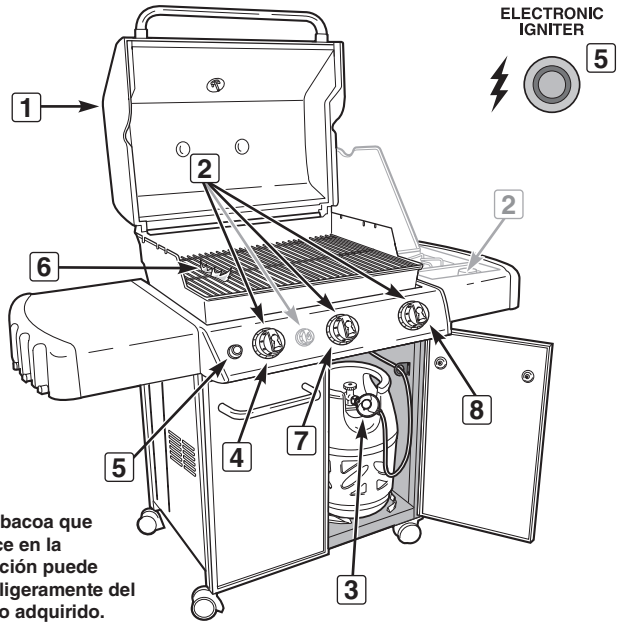
E) Para encender el quemador central, presione el mando de control y gire hasta START/HI (ENCENDIDO/ALTO) **(7)**. Pulse y mantenga pulsado el botón de encendido electrónico **(5)**. Lo oirá chispear. Compruebe que el quemador central está encendido mirando a través de las parrillas de cocción.
F) Para encender el quemador derecho, presione el mando de control y gire hasta START/HI (ENCENDIDO/ALTO) **(8)**. Pulse y mantenga pulsado el botón de encendido electrónico **(5)**. Lo oirá chispear. Compruebe que el quemador derecho está encendido mirando a través de las parrillas de cocción.

⚠ **ADVERTENCIA: <u>Cada quemador debe encenderse de forma individual pulsando el botón de encendido electrónico</u>. De no hacerlo, se pueden producir llamaradas explosivas que pueden provocar daños personales graves y daños materiales.**

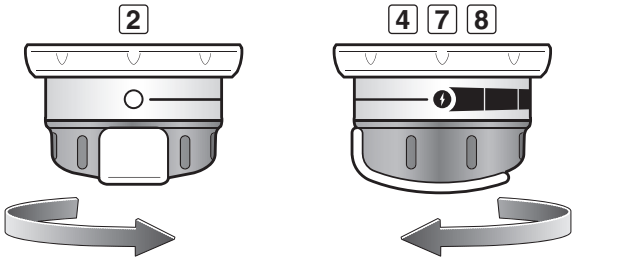
⚠ **ADVERTENCIA: Si algún quemador no se enciende durante el encendido, en un espacio de cinco segundos, deténgase, gire el mando de control en la posición OFF (APAGADO) y espere cinco minutos para que el gas se despeje antes de intentarlo de nuevo o encenderlo con una cerilla.** ◆

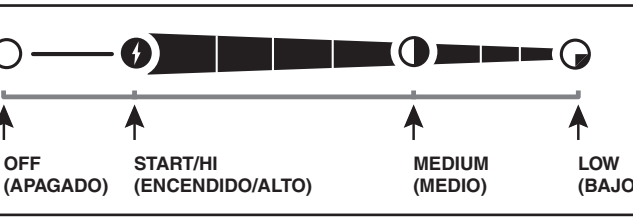
PARA APAGAR

Presione y gire el mando del control de cada quemador en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición OFF (APAGADO). Corte el suministro de gas en el origen. ◆



La barbacoa que aparece en la ilustración puede variar ligeramente del modelo adquirido.





UTILIZACIÓN Y ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL

ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR PRINCIPAL

⚠ PELIGRO

Si no se abre la tapa al encender el quemador de la barbacoa o no se espera cinco minutos para que se despeje el gas en caso de no encenderse la barbacoa, se pueden producir llamaradas explosivas que pueden provocar daños personales graves o incluso la muerte.

A) Abra la tapa **(1)**.
B) Asegúrese que los mandos de control de los quemadores están apagados **(2)**. (Presione el mando de control y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para asegurarse de que está en posición OFF [APAGADO].)

⚠ ADVERTENCIA: Los mandos de control del quemador deben estar en la posición OFF (APAGADO) antes de activar la válvula del depósito de la bombona de propano líquido (3).

C) Abra la válvula de la bombona mediante una de las opciones adecuadas en función del tipo de regulador y bombona **(3)**.
D) Encienda los quemadores individualmente de izquierda a derecha. Comience por el quemador de la izquierda. Coloque una cerilla en el soporte de cerilla y enciéndala. Inserte el soporte de cerilla y la cerilla encendida a través de la parrilla de cocción y las barras Flavorizer® y cerca del quemador izquierdo **(4)**. Pulse el mando de control **(5)** y gírelo a START/HI (ENCENDIDO/ALTO) para encender el quemador izquierdo. Compruebe que el quemador está encendido mirando a través de la parrilla de cocción. Debería ver una llama **(6)**.

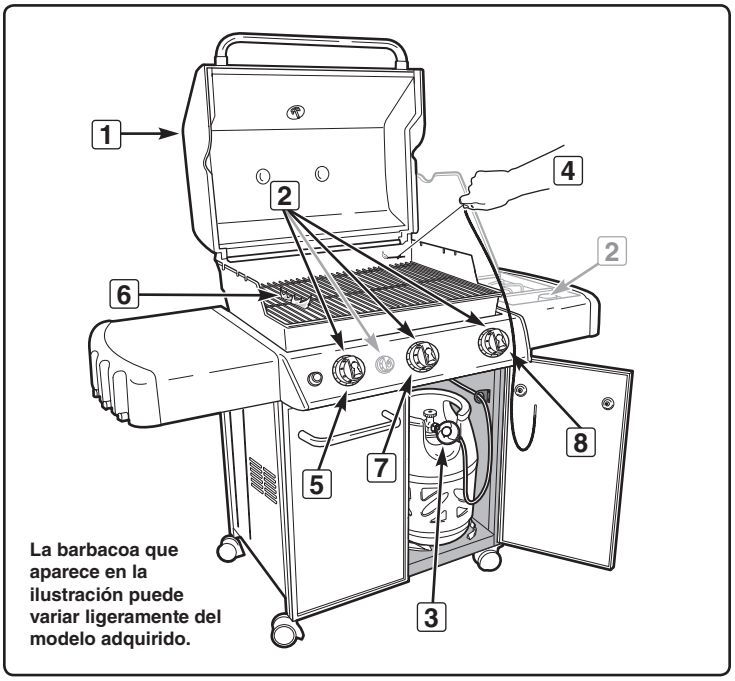
⚠ ADVERTENCIA: No se incline sobre la barbacoa abierta.

E) Encienda el quemador central colocando una cerilla en el soporte de cerilla y encendiéndola. A continuación, inserte el soporte de cerilla y la cerilla encendida a través de las parrillas de cocción y las barras Flavorizer® y cerca del quemador central. Presione el mando de control **(7)** y gire hasta START/HI (ENCENDIDO/ALTO) para encender el quemador central. Compruebe que el quemador central está encendido mirando a través de las parrillas de cocción.
F) Encienda el quemador derecho colocando una cerilla en el soporte de cerilla y encendiéndola. A continuación, inserte el soporte de cerilla y la cerilla encendida a través de las parrillas de cocción y las barras Flavorizer® y cerca del quemador derecho. Presione el mando de control **(8)** y gire hasta START/HI (ENCENDIDO/ALTO) para encender el quemador derecho. Compruebe que el quemador derecho está encendido mirando a través de las parrillas de cocción.

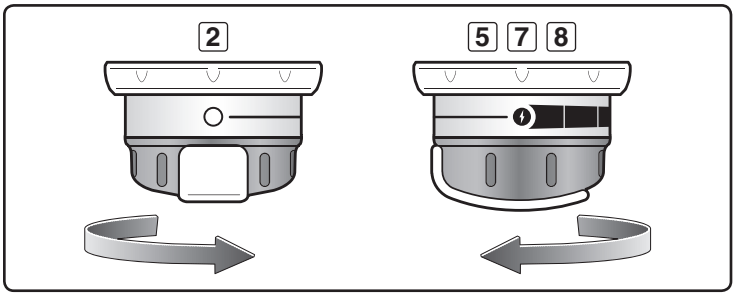
⚠ ADVERTENCIA: Si algún quemador no se enciende durante el encendido, en un espacio de 5 segundos, deténgase, gire el mando de control en la posición OFF (APAGADO) y espere cinco minutos para que el gas se despeje antes de intentarlo de nuevo. ◆

PARA APAGAR

Presione y gire el mando del control de cada quemador en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición OFF (APAGADO). Corte el suministro de gas en el origen. ◆



La barbacoa que aparece en la ilustración puede variar ligeramente del modelo adquirido.



ENCENDIDO Y USO DE SEAR STATION®

ENCENDIDO DEL QUEMADOR SEAR STATION®

El modelo 330 incorpora un quemador dorador, que funciona como quemador individual. Por lo tanto, el encendido del quemador dorador es idéntico al del quemador principal. Para encender el quemador dorador consulte "ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL" **Siga todos los pasos y advertencias de encendido del quemador principal cuando encienda el quemador dorador.** ◆

ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR SEAR STATION®

Para encender manualmente el quemador dorador consulte "ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR PRINCIPAL" **Siga todos los pasos y advertencias de encendido manual del quemador principal cuando encienda manualmente el quemador dorador.** ◆

¿QUÉ ES EL DORADO?

El dorado es una técnica de asado directo que se utiliza en carnes, como bistecs, aves, pescado o chuletas. El dorado dora la superficie de la comida el exponerla a una temperatura elevada. Al dorar ambos lados de la carne, esta resultará más apetitosa, ya que la superficie quedará caramelizada. Dorar la comida también mejora el aspecto de la carne, gracias a las marcas de las parrillas de cocción que quedan en la misma. Todo ello, junto con el contraste de texturas y gustos, hace que los alimentos resulten más interesantes para el paladar.

A medida que vaya adquiriendo experiencia en el uso de su Sear Station®, le animamos a experimentar con varios tiempos de dorado para encontrar los resultados que mejor se adapten a su gusto. ◆

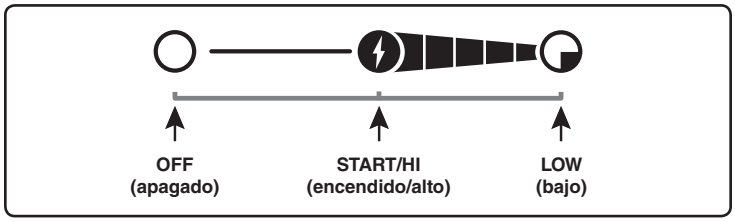
FUNCIONAMIENTO DEL QUEMADOR SEAR STATION®

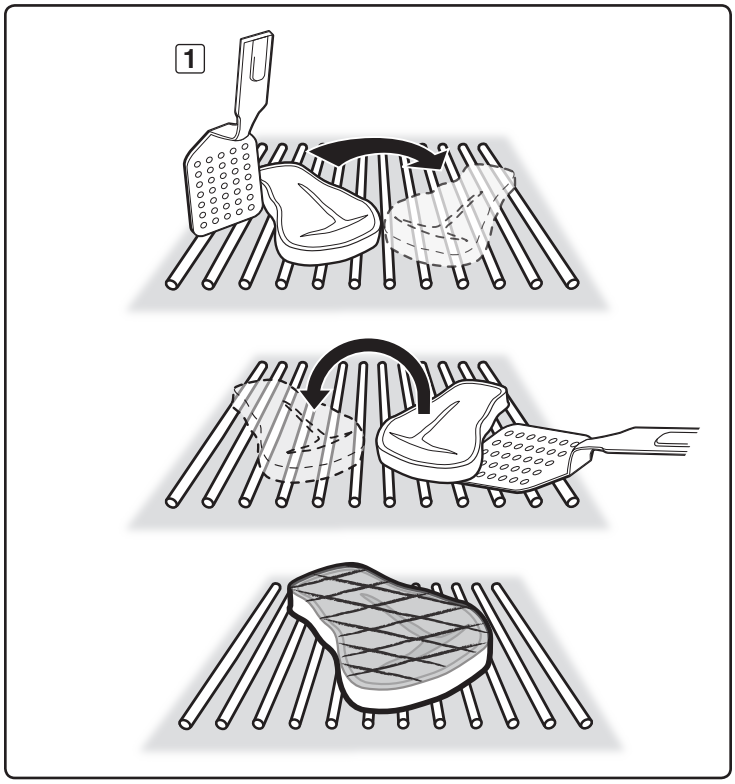
El quemador Sear Station® cuenta con los ajustes de control OFF (apagado), START/HI (encendido/alto) y LOW (bajo) y funciona con los quemadores izquierdo y central. Con el quemador dorador y los quemadores adyacentes podrá dorar carnes y, al mismo tiempo, utilizar el área de cocción del quemador derecho para cocinar con calor moderado.

Antes de dorar, debería colocar todos los quemadores principales en la posición HI (alto) durante 15 minutos para precalentar la barbacoa. Una vez precalentada la barbacoa, apague (OFF) o baje (LOW) el quemador derecho. Deje el quemador izquierdo y el central en HI (alto) y encienda el quemador Sear Station®.

Coloque la carne directamente encima del quemador Sear Station®. Puede dorar cada lado de la carne de 1 a 4 minutos, en función del tipo de carne y de su grosor. También puede colocar la carne de tal manera que queden marcas cruzadas de dorado **(1)** antes de dorar el otro lado del mismo modo.

Una vez haya terminado de dorarla, puede terminar cocinando la carne con un calor más moderado utilizando el quemador derecho hasta alcanzar el grado de cocción deseado. Cocine siempre con la tapa cerrada para maximizar el calor y evitar llamaradas. ◆





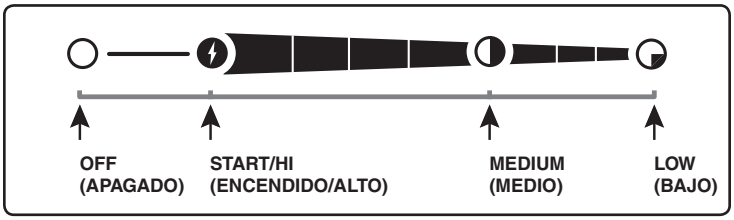
SUGERENCIAS ÚTILES PARA ASAR

- Precaliente siempre la barbacoa antes de cocinar. Coloque todos los quemadores en HI (alto) y cierre la tapa; caliente durante 10 minutos o hasta que el termómetro registre 260 - 288 °C (500 - 550 °F).
- Dore la carne y cocínela con la tapa bajada para asar la carne perfectamente.
- Los tiempos de cocción de las recetas se basan en una temperatura exterior de 20 ˚C (70 ˚F) con poco viento o sin viento. Prolongue el tiempo de cocción en días fríos o con viento a grandes altitudes. Reduzca el tiempo de cocción en días muy calurosos.
- Los tiempos de cocción varían según el clima, el tamaño y la forma de la comida que se va a cocinar.
- La temperatura de la barbacoa de gas puede subir más de lo normal en los primeros usos.
- Las condiciones de cocción pueden requerir el ajuste de los mandos de control para lograr la temperatura de cocción correcta.
- En general, las piezas de carne grandes requerirán más tiempo de cocción que las piezas pequeñas. Las comidas en una parrilla de cocción llena de comida necesitarán más tiempo de cocción que cuando haya poca comida en la parrilla. Las comidas cocinadas en contenedores, como judías en lata, necesitarán más tiempo de cocción si se cocinan en una cacerola honda que si se cocinan en un recipiente llano.
- Reduzca el exceso de grasa en bistecs, chuletas y asados, dejando no más de 6,4 mm (un ¼ de pulgada) de grasa. Cuanto menor es la grasa, más fácil es la limpieza, y es una garantía contra llamaradas no deseadas.
- Las comidas colocadas en la parrilla de cocción directamente encima de los quemadores puede que necesiten que se les dé la vuelta o ser movidas a otra zona menos caliente.
- Mejor use tenazas que un tenedor para dar la vuelta y manipular carnes y así evitar que pierdan el jugo. Utilice dos espátulas para manipular grandes piezas de pescado.
- Si se producen llamaradas no deseadas, apague todos los quemadores y mueva la comida a otra zona de la parrilla de cocción. Las llamas desaparecerán pronto. Después de que desaparezcan las llamas, vuelva a encender la barbacoa. NUNCA UTILICE AGUA PARA APAGAR LAS LLAMAS EN UNA BARBACOA DE GAS.
- Algunas comidas, como guisos o filetes de pescado finos, requerirán un contenedor para ser asados. Se recomiendan bandejas de aluminio desechables, pero se puede utilizar cualquier bandeja metálica con asas a prueba de horno.
- Asegúrese siempre de que la bandeja inferior y la bandeja recogedora de grasa están limpias sin residuos.
- No forre la bandeja colectora de grasa deslizante con papel de aluminio. Esto podría hacer que la grasa no fluyera en la bandeja recogedora de grasa.
- Mediante el temporizador sabrá cuándo la comida está en su punto y evitará que se pase. ◆

PRECALENTAMIENTO

La barbacoa de gas Weber® es un aparato energéticamente eficiente. Funciona a un índice BTU bajo y económico. Precalentar la barbacoa antes de cocinar es importante. Encienda la barbacoa de gas conforme a las instrucciones en el manual del propietario. Para precalentar: después de encender, coloque todos los quemadores en START/HI (ENCENDIDO/ALTO), cierre la tapa y caliente hasta que la temperatura alcance entre 260 y 288 °C (500 °F y 550 °F), esta es la temperatura de asado a la parrilla correcta. Esto llevará entre 10 y 15 minutos en función de las condiciones metereológicas como la temperatura del aire y/o el viento.

Puede ajustar los quemadores individuales como desee. Los ajustes de control son OFF (APAGADO), START/HI (ENCENDIDO/ALTO), MEDIUM (MEDIO) o LOW (BAJO).



Nota: Las condiciones de cocción, como el viento y el clima, pueden hacer que sea necesario el ajuste de los mandos del quemador para obtener las temperaturas de cocción correctas.

Nota: Si la barbacoa pierde calor durante la cocción, consulte la sección de resolución de problemas de este manual.

⚠ ADVERTENCIA: No mueva la barbacoa de gas Weber® cuando está en funcionamiento o si está caliente.

Si los quemadores se salen durante la cocción, abra la tapa, apague los quemadores y espere cinco minutos antes de encenderlos de nuevo. ◆

COCCIÓN CON TAPA

Todo el procedimiento de cocción se realiza con la tapa bajada para que el calor se propague y circule de forma uniforme y constante. Con la tapa cerrada, la barbacoa de gas cocina como un horno de convección. El termómetro en la tapa indica la temperatura de cocción dentro de la barbacoa. Todo el precalentamiento y la cocción se realiza con la tapa bajada. No mire — se pierde calor cada vez que levanta la tapa. ◆

GOTEO Y GRASA

Las barras Flavorizer® están diseñadas para "ahumar" la cantidad correcta de goteo para una cocción llena de sabor. El exceso de goteo y grasa se acumula en la bandeja recogedora debajo de la bandeja colectora de grasa deslizante. Hay bandejas colectoras de aluminio desechables que se adaptan a la bandeja recogedora.

⚠ ADVERTENCIA: Compruebe que no se haya acumulado grasa en la bandeja colectora de grasa deslizante y en la bandeja recogedora después de cada uso. Elimine el exceso de grasa para evitar que se prenda fuego en la bandeja colectora de grasa deslizante. ◆

SISTEMA FLAVORIZER®

Cuando el jugo de la carne gotea en las barras especiales angulares Flavorizer® crean un humo que proporciona a los alimentos ese sabor a barbacoa irresistible. Gracias al diseño único de los quemadores, las barras Flavorizer® y los controles de temperatura, las llamaradas incontroladas son virtualmente eliminadas, porque es USTED quien controla las llamas. Gracias al diseño especial de los quemadores y barras Flavorizer®, el exceso de grasa pasa a través de la bandeja colectora de grasa deslizante y va a parar a la bandeja recogedora. ◆

UTILIZACIÓN Y ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL

ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL

⚠ PELIGRO

Si no se abre la tapa al encender el quemador lateral o no se espera cinco minutos para que se despeje el gas en caso de no encenderse el quemador lateral, se pueden producir llamaradas explosivas que pueden provocar daños personales graves o incluso la muerte.

A) Abra la tapa del quemador lateral **(1)**.
B) Compruebe que la válvula del quemador lateral está apagada (empuje el mando de control y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para garantizar que esté en la posición OFF) y apague también todos los quemadores que no se estén utilizando (presione y gire el mando en la dirección de las agujas del reloj) **(2)**.
C) Abra la válvula de la bombona mediante una de las opciones adecuadas en función de tipo de regulador y bombona **(3)**.
D) Empuje y gire la válvula de control del quemador lateral a START/HI (encendido/alto) **(4).**
E) Pulse el botón del encendedor varias veces para que chispee hasta que vea una llama **(5)**.

⚠ PRECAUCIÓN: Puede que sea difícil ver la llama del quemador lateral en un día soleado y muy claro.

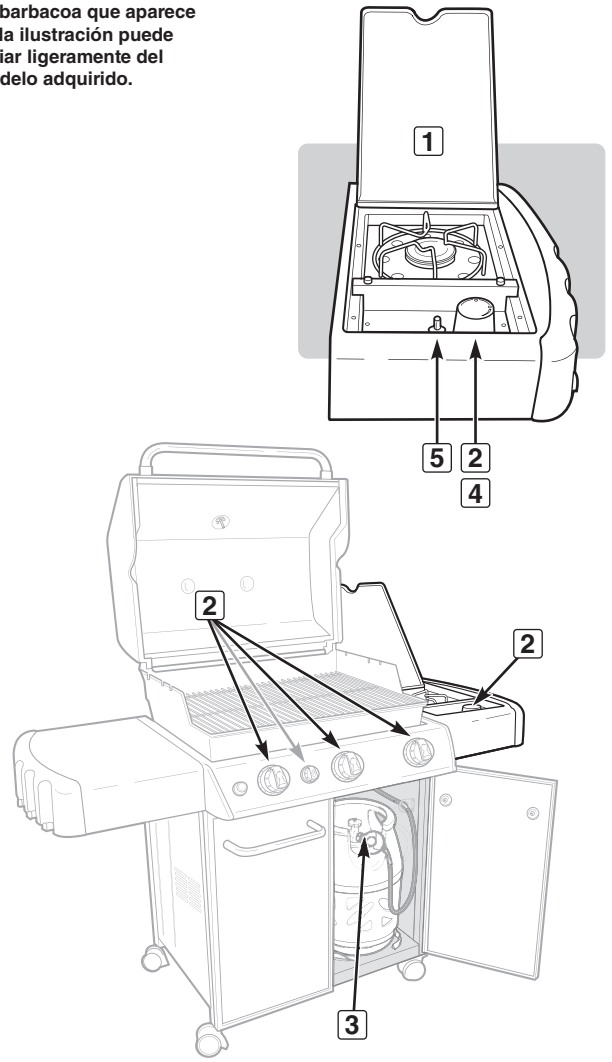
⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador lateral no se enciende en cinco segundos:

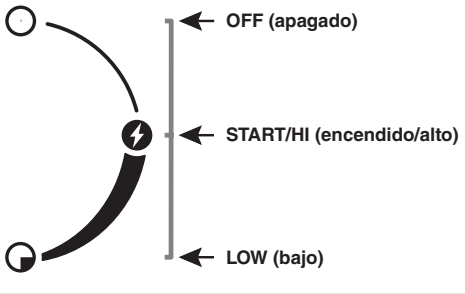
a) Desactive la válvula de control del quemador lateral, los quemadores principales y la fuente de suministro de gas.
b) Espere 5 minutos y deje que se vaya el gas antes de intentarlo de nuevo o intente encender con una cerilla (consulte "ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR LATERAL"). ◆

PARA APAGAR

Presione y gire el botón del control del quemador lateral hasta la posición OFF. Asegúrese de que el quemador esté apagado y frío antes de cerrar la tapa del quemador lateral. ◆

La barbacoa que aparece en la ilustración puede variar ligeramente del modelo adquirido.





UTILIZACIÓN Y ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL

ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR LATERAL

⚠ PELIGRO

Si no se abre la tapa al encender el quemador lateral o no se espera cinco minutos para que se despeje el gas en caso de no encenderse el quemador lateral, se pueden producir llamaradas explosivas que pueden provocar daños personales graves o incluso la muerte.

A) Abra la tapa del quemador lateral **(1)**.
B) Compruebe que la válvula del quemador lateral está apagada **(2)** (empuje el mando de control y gírelo en sentido de las agujas del reloj para garantizar que esté en la posición OFF (apagado)) y apague también todos los quemadores que no se estén utilizando (presione y gire el mando en la dirección de las agujas del reloj).
C) Abra la válvula de la bombona mediante una de las opciones adecuadas en base al tipo de regulador y bombona **(3)**.
D) Coloque una cerilla en el soporte de cerilla y enciéndala.
E) Sujete el soporte de cerilla y la cerilla encendida en cualquier lado del quemador lateral **(4)**.
F) Empuje y gire la válvula de control del quemador lateral a START/HI (encendido/alto) **(5)**.

⚠ PRECAUCIÓN: Puede que sea difícil ver la llama del quemador lateral en un día soleado y muy claro.

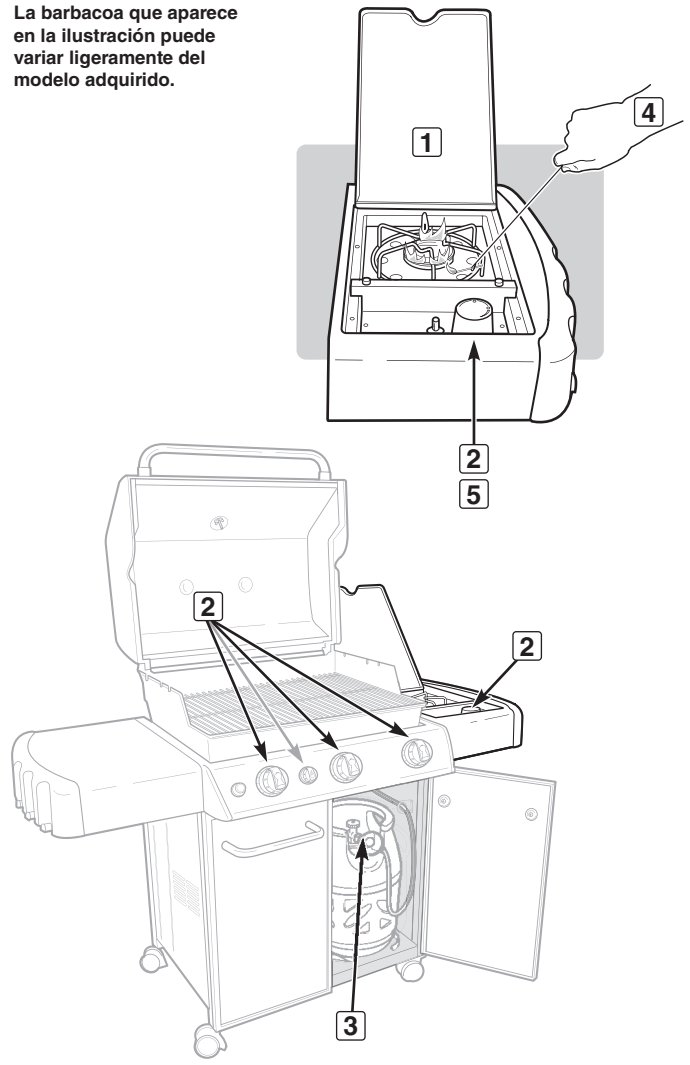
⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador lateral no se enciende en cinco segundos:

a) Desactive la válvula de control del quemador lateral, los quemadores principales y la fuente de suministro de gas.
b) Espere 5 minutos a que se despeje el gas e inténtelo de nuevo. ◆

PARA APAGAR

Presione y gire el botón del control del quemador lateral hasta la posición OFF. Asegúrese de que el quemador esté apagado y frío antes de cerrar la tapa del quemador lateral. ◆

La barbacoa que aparece en la ilustración puede variar ligeramente del modelo adquirido.



RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	COMPROBACIÓN	SOLUCIÓN
El quemador arde con una llama amarilla o naranja y despide olor a gas.	Inspeccione el dispositivo de protección contra arañas e insectos por si presentase obstrucciones. (Bloqueo de orificios)	Limpie el dispositivo de protección contra arañas e insectos. Consulte "MANTENIMIENTO ANUAL."
Síntomas: **Los quemadores no se encienden o los quemadores presentan una llama pequeña centelleante en la posición HI (alto).** **La temperatura de la barbacoa solo alcanza de 250 a 300°C en la posición HI (alto).** *Algunos países tienen regulaciones respecto a un dispositivo de seguridad de exceso de flujo de gas.*	Se puede haber activado el dispositivo de seguridad de exceso de flujo de gas, que es parte de la conexión de la barbacoa a la bombona.	Para restaurar el dispositivo de seguridad de exceso de flujo, cierre la válvula del depósito de propano líquido y gire todos los mandos de control en la posición OFF (apagado). Abra la tapa de la barbacoa. Gire despacio la válvula del depósito de propano líquido hasta que esté completamente abierta. Espere varios segundos antes de encender la barbacoa. Consulte el apartado "ENCENDIDO DEL QUEMADOR PRINCIPAL."
El quemador no se enciende o la llama es pequeña en posición HI (alto).	¿Queda poco o nada de combustible de propano líquido?	Vuelva a llenar la bombona de propano líquido.
	¿El tubo flexible del combustible está doblado o enroscado?	Enderece el tubo flexible del combustible.
	¿Se enciende el quemador con una cerilla?	Si el quemador se enciende con una cerilla, alguna de las aberturas del quemador puede que esté bloqueada. Limpie los quemadores. Consulte "MANTENIMIENTO."
El quemador no se enciende cuando pulsa el botón del encendedor.	Asegúrese de que exista flujo de gas a los quemadores cuando intente encenderlos con una cerilla. Consulte "ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR PRINCIPAL"	Si consigue encenderlo con una cerilla, el problema está en el sistema de encendido. Consulte "OPERACIONES DEL SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO."
	¿La pila instalada está cargada?	Verifique que la batería esté en buen estado e instalada correctamente. Consulte "INSPECCIÓN DEL ENCENDEDOR ELECTRÓNICO."
	¿Están los cables correctamente conectados al módulo de encendido?	Asegúrese de que todos los cables estén correctamente insertados en los terminales de la caja de encendido. Consulte "OPERACIONES DEL SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO."
	¿Hay un envoltorio plástico alrededor de la nueva pila?	Quite el envoltorio plástico.
Si se producen llamaradas: ⚠ **PRECAUCIÓN: No forre la bandeja colectora de grasa deslizante con papel de aluminio.**	¿Precalienta la barbacoa de la manera prescrita?	Todos los quemadores en HI (alto) de 10 a 15 minutos para precalentamiento.
	¿Están las parrillas de cocción, los deflectores de calor y las barras Flavorizer® muy sucias de grasa quemada?	Límpiela cuidadosamente. Consulte "LIMPIEZA."
	¿Está la bandeja colectora de grasa sucia sin permitir que la grasa fluya en la bandeja recogedora?	Limpie la bandeja colectora de grasa deslizante.
El patrón de la llama del quemador es errático. La llama es pequeña cuando el quemador está en posición HI (alta). Las llamas no recorren toda la longitud del tubo del quemador.	¿Están limpios los quemadores?	Limpie los quemadores. Consulte "MANTENIMIENTO."
El interior de la tapa parece que se está pelando. (Parece que la pintura se despega)	El interior de la tapa está revestido con porcelana o acero inoxidable y no está pintado. No puede "pelarse". Lo que ve es grasa recocida que se ha convertido en carbón y se está pelando. **NO SE TRATA DE UN DEFECTO.**	Límpiela cuidadosamente. Consulte "LIMPIEZA."
Las puertas del armario no están alineadas.	Compruebe el pasador de ajuste que hay en la parte inferior de cada puerta.	Afloje la(s) tuerca(s) de ajuste. Mueva la(s) puerta(s) hasta que esté(n) alineada(s). Apriete la(s) tuerca(s).
Si no puede resolver los problemas con estos métodos, póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com.		

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DEL QUEMADOR LATERAL

PROBLEMA	COMPROBACIÓN	SOLUCIÓN
El quemador lateral no se enciende. *Algunos países tienen regulaciones respecto a un dispositivo de seguridad de exceso de flujo de gas.*	¿Está el suministro de gas desconectado? Se puede haber activado el dispositivo de seguridad de exceso de flujo de gas, que es parte de la conexión de la barbacoa a la bombona.	Abra el suministro de gas. Para restaurar el dispositivo de seguridad de exceso de flujo, cierre la válvula del depósito de propano líquido y gire todos los mandos de control en la posición OFF (APAGADO). Abra la tapa de la barbacoa y la del quemador lateral. Gire despacio la válvula del depósito de propano líquido hasta que esté completamente abierta. Espere varios segundos y a continuación, encienda el quemador lateral. Consulte el apartado "ENCENDIDO DEL QUEMADOR LATERAL."
La llama está baja en la posición HI (alto).	¿Está doblado o enroscado el tubo flexible del combustible?	Enderece el tubo flexible.
El botón de ignición no funciona.	¿Se enciende el quemador con una cerilla?	Si el quemador se enciende con la cerilla, compruebe el encendedor. Consulte "MANTENIMIENTO DEL QUEMADOR LATERAL."
Si no puede resolver los problemas con estos métodos, póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com®.		

MANTENIMIENTO

LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA: Apague la barbacoa de gas Weber® y espere a que se enfríe antes de limpiarla.

⚠ PRECAUCIÓN: No limpie las barras Flavorizer® o la parrilla de cocción en un horno de autolimpieza.

Superficies exteriores - -Lave con una solución de agua jabonosa caliente y aclare luego con agua.

⚠ PRECAUCIÓN: No utilice productos de limpieza para hornos, abrasivos (para cocinas) ni que contengan elementos cítricos o estropajos de limpieza abrasivos en la barbacoa o superficies de carro.

Bandeja colectora de grasa deslizante - Elimine el exceso de grasa, lave con agua jabonosa caliente y aclare.

⚠ PRECAUCIÓN: No forre la bandeja colectora de grasa deslizante con papel de aluminio.

Barras Flavorizer® y parrillas de cocción - Límpielas con un cepillo de cerdas de acero inoxidable adecuado. Si es necesario, extráigalas de la barbacoa, lávelas con agua jabonosa caliente y aclárelas con agua.

Para ver la disponibilidad de las parrillas de cocción y barras Flavorizer® de repuesto, póngase en contacto con el representante del servicio al cliente de su zona mediante la información de contacto que se encuentra en nuestro sitio Web. Visite www.weber.com.

Bandeja recogedora - Hay bandejas de aluminio desechables o puede forrar la bandeja recogedora con papel de aluminio. Para limpiar la bandeja recogedora, lave con agua jabonosa caliente y aclare.

Termómetro - Limpie con agua caliente jabonosa y cepillo de fregar.

Caja de cocción - Retire cualquier residuo que haya en los tubos del quemador. NO AGRANDE LAS RANURAS DE LOS QUEMADORES (ABERTURAS). Lave el interior de la caja de cocción con agua jabonosa caliente y aclare con agua.

Interior de la tapa - Mientras la tapa está caliente, limpie el interior con papel para evitar que se acumule la grasa. La grasa acumulada que se descascarilla es parecida al descascarillado de la pintura.

Superficies de acero inoxidable - Lave con un paño suave y una solución de agua y jabón. Tenga cuidado de restregar en la dirección de la fibra del acero inoxidable.

No utilice productos de limpieza que contengan ácidos, alcoholes minerales ni xileno. Aclare abundantemente después de la limpieza. ◆

CONSERVE EL ACERO INOXIDABLE

La barbacoa o el armario, tapa, panel de control y baldas pueden estar hechos de acero inoxidable. Mantener el acero inoxidable como el primer día es fácil. Límpielo con agua y jabón, aclárelo con agua limpia y séquelo. Para partículas rebeldes, se puede utilizar un cepillo no metálico.

⚠ IMPORTANTE: No utilice cepillos de alambres ni limpiadores abrasivos en las superficies de acero inoxidable de la barbacoa puesto que producirían rayones.

⚠ IMPORTANTE: Cuando limpie las superficies asegúrese de frotar/limpiar en la dirección de la fibra para conservar el buen aspecto del acero inoxidable. ◆

RED PROTECTORA DE ARAÑAS E INSECTOS WEBER®

La barbacoa de gas Weber® como cualquier otro aparato de gas de uso al aire libre, es un objetivo para las arañas y otros insectos. Pueden anidar en la sección venturi **(1)** del tubo del quemador. Esto bloquea el flujo normal del gas y puede provocar que el gas refluya fuera la abertura de combustión de aire. Puede producirse fuego en las aberturas de combustión de aire y cerca de estas, y provocar daños graves en la barbacoa.

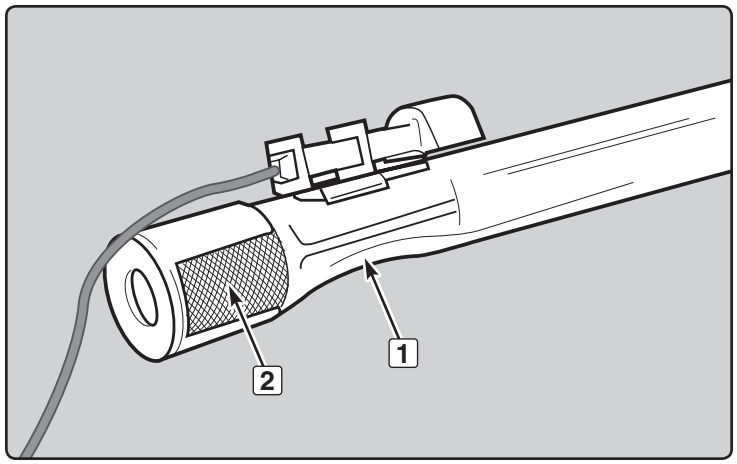
La abertura de aire de combustión del tubo del quemador está equipada con una rejilla de acero inoxidable **(2)** para evitar que las arañas y otros insectos accedan al tubo del quemador a través de las aberturas de aire de combustión.

Se recomienda inspeccionar la red protectora contra arañas e insectos al menos una vez al año. (Consulte "MANTENIMIENTO ANUAL"). Inspeccione y limpie igualmente la red protectora contra arañas e insectos si se produce cualquiera de los síntomas siguientes:

A) Olor a gas junto con llamas en el quemador que aparecen lentas y amarillas.
B) La barbacoa no alcanza la temperatura suficiente.
C) La barbacoa se calienta de modo irregular.
D) No se enciende uno o varios de los quemadores.

⚠ PELIGRO

Si no se corrigen los síntomas, se puede producir un incendio que puede provocar graves daños personales o la muerte, así como daños materiales. ◆



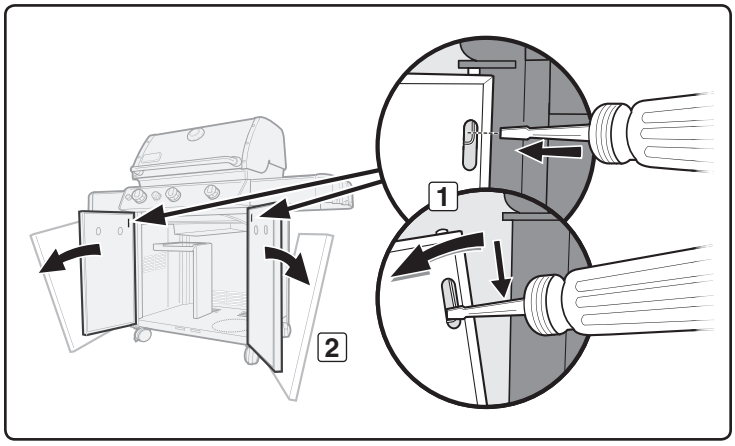
LIMPIEZA O SUSTITUCIÓN DEL TUBO DEL QUEMADOR

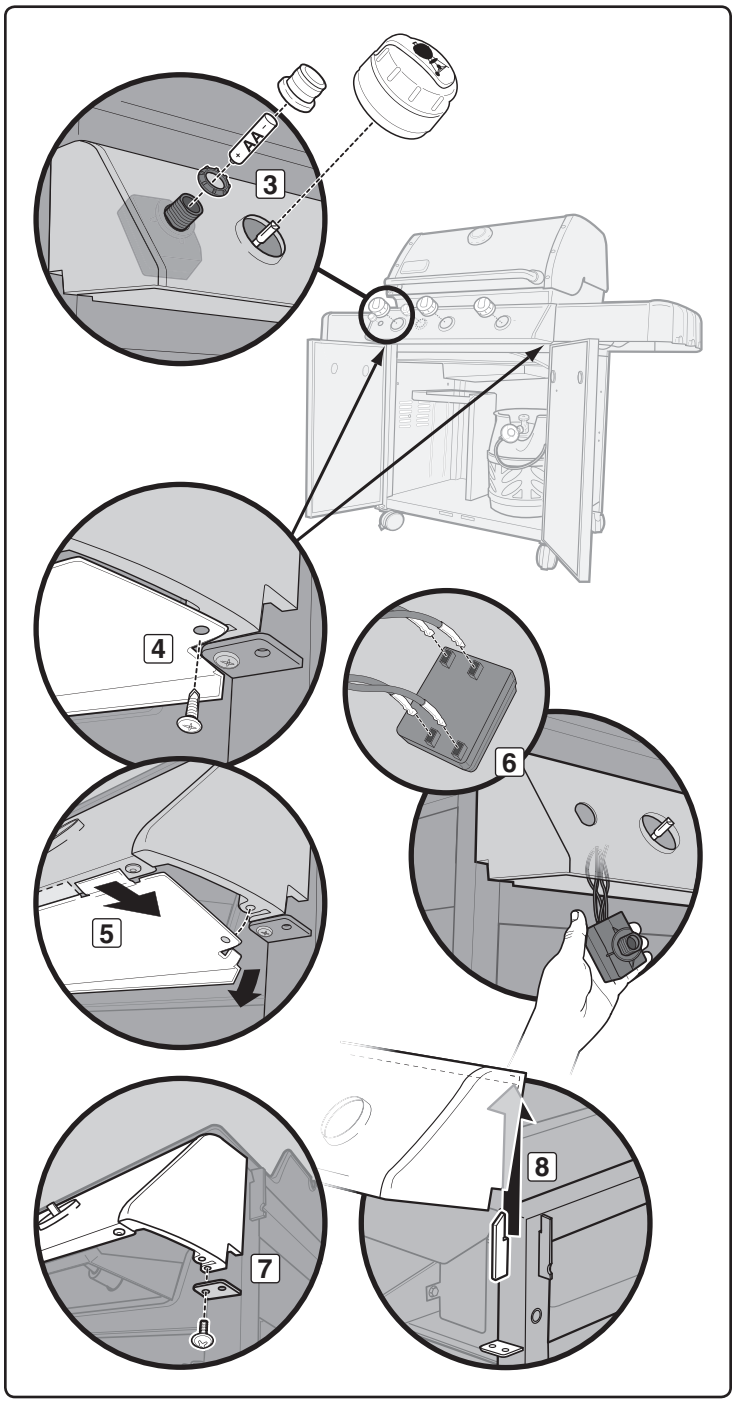
Confirme que la barbacoa esté apagada

A) Cierre el suministro de gas en su origen y desconecte el empalme de gas.
B) Compruebe que todos los mandos de control de temperatura estén en la posición apagada (○). Para comprobarlo, empuje los mandos de control de temperatura de los quemadores hacia dentro y a continuación, gírelos hacia la derecha hasta que se paren. Si no giran, es que están apagados. Si giran, siga girándolos hacia la derecha hasta que se paren; entonces estarán apagados. Si su barbacoa dispone de quemador lateral, asegúrese de que el mando de control de temperatura del quemador lateral está apagado.
C) Retire los componentes de la cuba de cocción, la rejilla de calentamiento, las parrillas y las barras Flavorizer® (Los defectores de calor no deben quitarse).

Extracción de la consola de control de gas

Necesitará: Un destornillador de cruz.
A) Localice el mecanismo de liberación del pasador de la puerta en el conjunto de la puerta. Mediante un destornillador, empuje el mecanismo de liberación del pasador de la puerta **(1)** hasta que el conjunto de la puerta se separe del conjunto del chasis. Tire de la parte superior del conjunto de la puerta para separarla del conjunto del chasis **(2)** y levante el conjunto de la puerta del pasador de bisagra ajustable inferior.
B) Retire los mandos de control de temperatura, el botón de encendido, la tuerca de retención y la pila **(3)**.
C) Con la ayuda de un destornillador de cruz, retire los tornillos del deflector de aire **(4)** situados debajo de la consola de control de gas.
D) Incline hacia atrás el extremo del deflector de aire y deslícelo para extraerlo **(5)**.
E) Retire el módulo de encendido de la consola de control de gas **(6)** y retire todos los cables del módulo.
F) Extraiga los tornillos de la parte inferior de la consola de control de gas con un destornillador de cruz **(7)**.
G) Levante ligeramente la consola de control de gas, incline el borde delantero hacia arriba y levántelo suavemente **(8)**.





LIMPIEZA O SUSTITUCIÓN DEL TUBO DEL QUEMADOR (continuación)

Extracción de los tubos del quemador

Necesitará: Un destornillador para tuercas de 5/16".

A) Retire el cable(s) del encendedor de la pinza(s) del encendedor **(9)**.
B) Con la ayuda de un destornillador para tuercas de 5/16", retire los tornillos que fijan el canal Crossover® a la parte trasera interior de la cuba de cocción **(10)**.
C) Retire el tornillo que fija el tubo del quemador a la cuba de cocción mediante un destornillador para tuercas de 5/16" **(11)**.
D) Tire hacia arriba del conjunto del tubo del quemador (esto incluye el encendedor) para extraerlo de la cuba de cocción **(12)**.
Nota: Las unidades 310 disponen de un cable de conexión a tierra adicional fijado al tubo del quemador central **(13)**.

Limpieza de los tubos del quemador

Necesitará: Una linterna, un alambre (se puede utilizar una percha para ropa enderezada), un cepillo de cerdas de acero inoxidable adecuado y un cepillo de cerdas suaves (cepillo de dientes).

A) Mire dentro de cada tubo del quemador y del canal Crossover® con una linterna **(14)**.
B) Limpie cualquier residuo y despeje cualquier obstrucción desde el interior de los tubos del quemador y del canal Crossover® con el alambre **(15)**.
C) Compruebe las redes protectoras contra arañas e insectos en los extremos de los tubos del quemador y limpiélas con un cepillo de cerdas suaves **(16)**.

⚠ **PRECAUCIÓN: No limpie la red protectora contra arañas e insectos con herramientas duras o afiladas. No desplace la red protectora contra arañas e insectos ni agrande las aberturas de la red protectora.**

D) Utilice un cepillo de cerdas de acero inoxidable para limpiar la parte exterior de los tubos del quemador y el canal Crossover® **(17)**. Esto se realiza para asegurar que todos los orificios del quemador (aberturas) dispuestos a lo largo de los tubos del quemador estén completamente abiertos. Cuando limpie los tubos del quemador, evite dañar el electrodo de encendido cepillando con cuidado alrededor de este.

Reinstalación de los tubos del quemador

Necesitará: Un destornillador para tuercas de 5/16".

A) Deslice cada tubo del quemador y el cable del encendedor a través del agujero en la cuba de cocción **(18)**. Consulte "OPERACIONES DEL SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO" para colocar el tubo del quemador correctamente.
B) Alinee el tubo del quemador con la válvula.

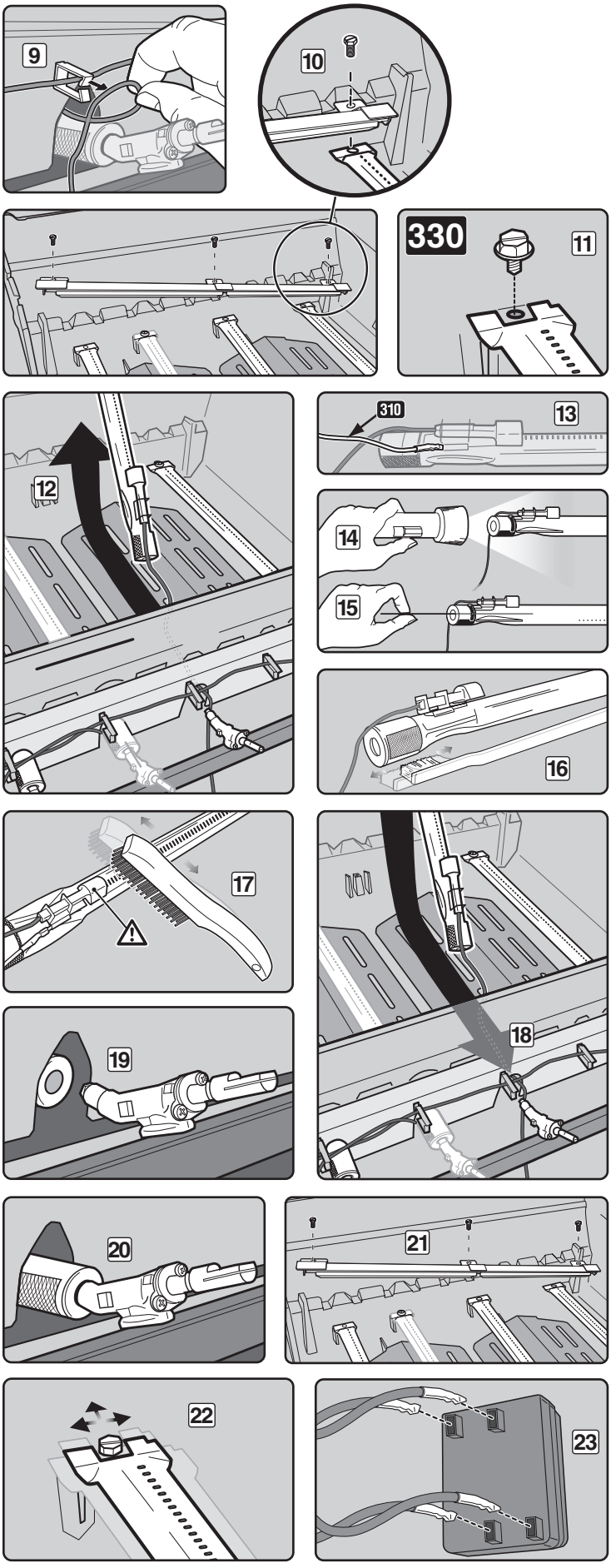
⚠ **PRECAUCIÓN: Las aberturas del tubo del quemador (19) deben estar colocadas correctamente sobre los orificios de la válvula (20).**

C) Vuelva a instalar los tornillos que fijan el canal Crossover® a la cuba de cocción mediante un destornillador para tuercas de 5/16" **(21)**.
D) Vuelva a instalar el tornillo que fija el tubo del quemador a la caja de cocción mediante un destornillador para tuercas de 5/16". Puede que el quemador parezca flojo **(22)**, cuando el tornillo está apretado. Esto es normal.
E) Vuelva a colocar los cables a través de las pinzas del encendedor. Consulte la figura **(9)**.

⚠ **PRECAUCIÓN: Todos los cables deben colocarse correctamente a través de las pinzas.**

F) Fije los cables al módulo de encendido, respetando los códigos numéricos o de color **(23)**. Consulte "OPERACIONES DEL SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO" para colocar los cables correctamente.

⚠ **ADVERTENCIA: Asegúrese que todos los componentes están bien montados y que las piezas metálicas están debidamente apretadas antes de utilizar la barbacoa. De no seguir esta advertencia, sus acciones pueden provocar incendios, explosiones o daños estructurales que, a su vez, pueden producir daños materiales y personales graves o incluso la muerte.** ◆



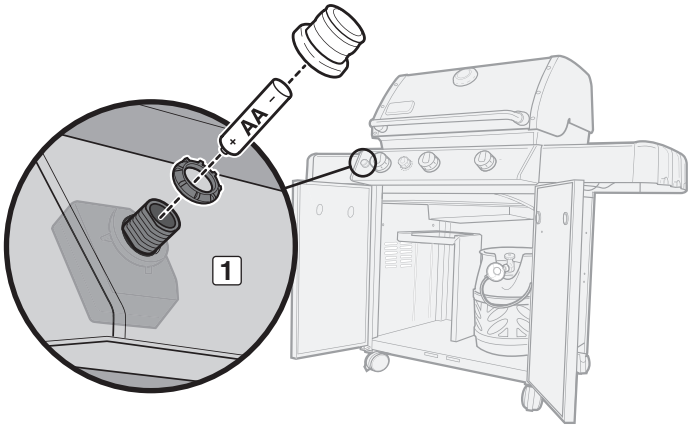
OPERACIONES DEL SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO

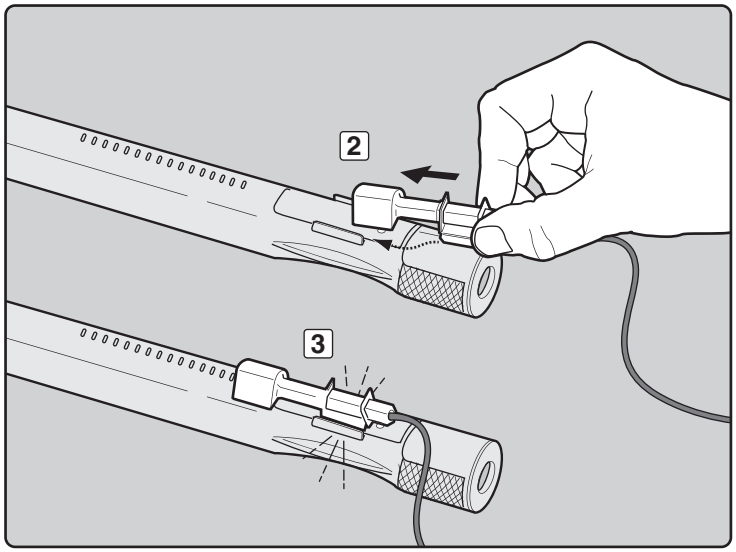
Si el sistema de encendido electrónico no se enciende, asegúrese de que fluye gas encendiendo los quemadores con una cerilla. Consulte "ENCENDIDO MANUAL DEL QUEMADOR PRINCIPAL" Si consigue encenderlo con una cerilla, el problema está en el sistema de encendido electrónico.

⚠ ADVERTENCIA: Todos los mandos de gas y válvulas de suministro deberán estar en la posición OFF (apagado).

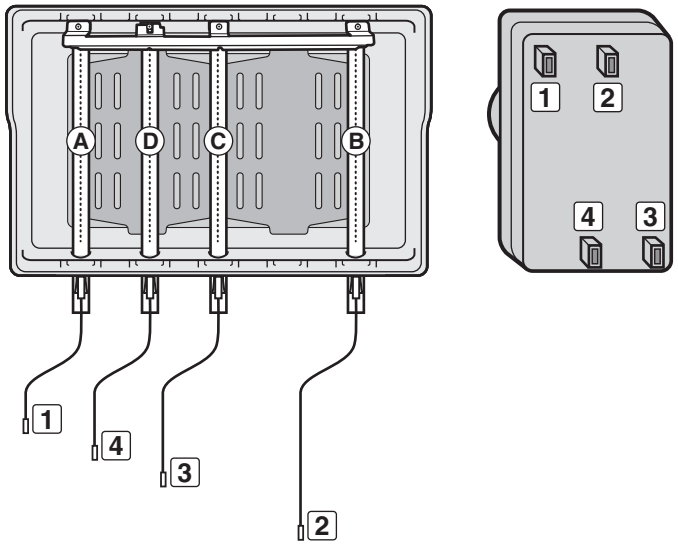
- Compruebe que la pila AA (solo alcalina) está en buen estado e instalada correctamente **(1)**. Algunas pilas cuentan con un envoltorio plástico protector. Este envoltorio plástico debe quitarse. No confunda este plástico con la etiqueta de la pila.
- Asegúrese de que los cables de encendido están fijados al módulo de encendido correctamente. Consulte la "GUÍA DE CABLES DEL MÓDULO DEL ENCENDEDOR" más abajo.
- Asegúrese de que el conjunto del encendedor de cerámica está completamente colocado en el canal del encendedor del tubo del quemador **(2)**. Si está correctamente colocado, oirá un chasquido **(3)**.
- Compruebe que el mando de encendido electrónico funciona escuchando y mirando las chispas en el quemador.

Si el sistema de encendido electrónico sigue sin encenderse, póngase en contacto con el representante del servicio de atención al cliente de su zona mediante la información de contacto de nuestro sitio Web. Visite www.weber.com. ◆





GUÍA DE CABLES DEL MÓDULO DEL ENCENDEDOR 330



Extremo del cable y color de terminal	Tubo del quemador
Negro **(1)**	Quemador izquierdo **(A)**
Amarillo **(2)**	Quemador derecho **(B)**
Azul **(3)**	Quemador central **(C)**
Verde **(4)**	Quemador dorador **(D)**

MANTENIMIENTO DEL QUEMADOR LATERAL

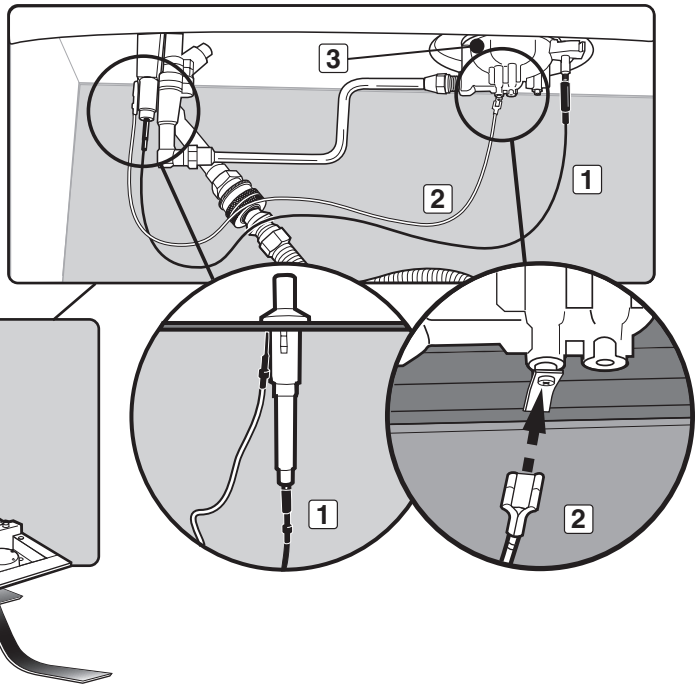
⚠ ADVERTENCIA: Todos los mandos de gas y válvulas de suministro deberán estar en la posición OFF (apagado)

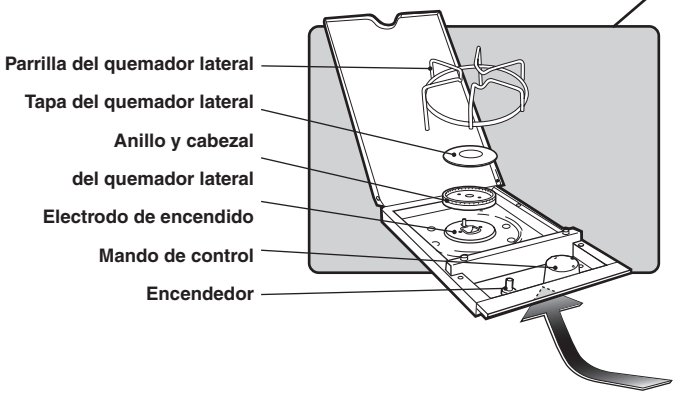
Asegúrese de que el cable negro está conectado entre el encendedor y el electrodo.

Asegúrese de que el cable blanco está conectado entre el encendedor y la pinza de tierra.

La chispa deberá ser de color blanco/azul, no amarilla.

A) Cable del encendedor **(1)**
B) Cable de tierra **(2)**
C) Quemador **(3)** ◆





MANTENIMIENTO ANUAL

Inspección y limpieza de la red protectora contra arañas e insectos

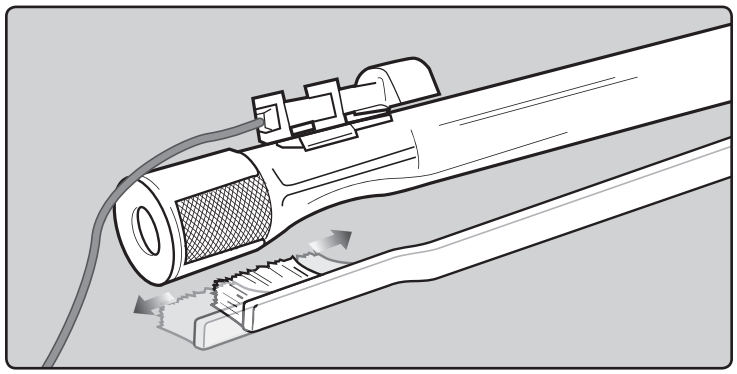
Para inspeccionar las rejillas contra arañas/insectos, quite el panel de control. Si hay polvo o suciedad en la red protectora contra arañas e insectos, retire los quemadores para limpiar la red protectora.

Cepille la red protectora contra arañas e insectos, ligeramente, con un cepillo de cerdas suaves (por ejemplo, un viejo cepillo de dientes).

⚠ PRECAUCIÓN: No limpie la red protectora contra arañas e insectos con herramientas duras o afiladas. No desplace la red protectora contra arañas e insectos ni agrande las aberturas de la red protectora.

Dé golpes ligeros en el quemador para extraer los residuos y la suciedad del tubo del quemador. Una vez que la red protectora contra arañas e insectos esté limpia, vuelva a colocarla en los quemadores.

Si la red protectora contra arañas/insectos resulta dañada o no puede limpiarse, póngase en contacto con el representante de atención al cliente en su zona mediante la información de contacto en nuestra página Web. Visite www.weber.com.

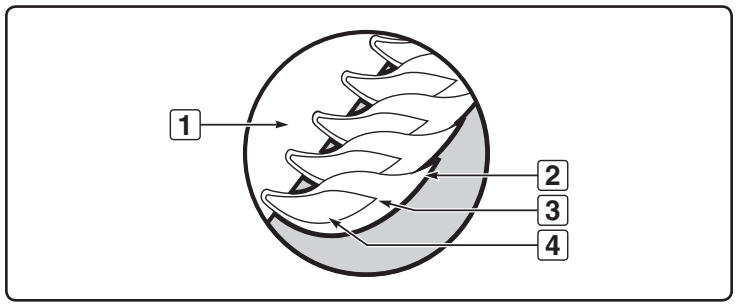


Patrón de llama del quemador

Los quemadores de la barbacoa de gas Weber® se han ajustado en fábrica para la mezcla correcta de aire y gas. Se muestra el patrón de llama correcto.

A) Tubo del quemador **(1)**
B) Las puntas centellean de color amarillo ocasionalmente **(2)**
C) Azul claro **(3)**
D) Azul oscuro **(4)**

Si las llamas no aparecen de manera uniforme en todo el tubo del quemador, siga los procedimientos de limpieza del quemador. ◆



NOTAS

NOTAS

⚠ ATENCIÓN: Este producto ha pasado pruebas de seguridad y está certificado para su uso en un país específico. Consulte el nombre del país que se encuentra en la caja exterior.

Estas piezas pueden ser componentes que transportan o queman gas. Póngase en contacto con Weber-Stephen Products LLC, Departamento de servicio al cliente, para obtener información sobre piezas de repuesto originales de Weber-Stephen Products LLC.

⚠ ADVERTENCIA: No intente reparar componentes que transportan o queman gas sin ponerse en contacto con Weber-Stephen Products LLC, Departamento de servicio al cliente. Si no sigue las advertencias de este producto, sus acciones pueden provocar incendios o explosiones que pueden producir daños materiales y personales graves o la muerte.

Este símbolo indica que el producto no se puede desechar en la basura. Para obtener instrucciones sobre cómo desechar correctamente este producto en Europa, visite www.weber.com y póngase en contacto con el importador especificado para su país. Si no dispone de acceso a Internet, póngase en contacto con el proveedor para que le indique el nombre, la dirección y el número de teléfono del importador.

Cuando decida desechar o tirar su barbacoa, todos los componentes eléctricos (por ejemplo el motor de la barbacoa, las baterías, el módulo de encendido o las luces para las asas) deberán extraerse y desecharse de acuerdo con lo especificado por la Directiva RAEE. Deberán desecharse separadas de la barbacoa.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
R. McDonald Co. PTY. LTD.
A.C.N., 007 905 384
104 South Terrace
Adelaide, SA 5000
AUSTRALIA
Tel: +61.8.8221.6111

WEBER-STEPHEN ÖSTERREICH GmbH
Maria-Theresia-Straße 51
4600 Wels
AUSTRIA
Tel: +43 7242 890 135 0; info-at@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS BELGIUM Sprl
Blarenberglaan 6 Bus 4
Industriezone Noord
BE-2800 Mechelen
BELGIUM
Tel: +32 015 28 30 90; infobelux@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN CZ & SK spol. s r.o.
U Hajovny 246
25243 Průhonice
CZECH REPUBLIC
Tel: +42 267 312 973; info-cz@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN NORDIC ApS
Bøgildsmindevej 23
DK-9400 Nørresundby
DANMARK
Tel: +45 99 36 30 10; info@weberstephen.dk

WEBER-STEPHEN DEUTSCHLAND GmbH
Rheinstraße 194
55218 Ingelheim
DEUTSCHLAND
Tel: +49 6132 8999 0; info-de@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN FRANCE
C.S. 80322 – Eragny sur Oise
95617 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE
Tél: +33 810 19 32 37;
service.consommateurs@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN MAGYARORSZÁG KFT.
1138 Budapest, Váci út 186.
HUNGARY
Tel: +36 70 / 70-89-813; info-hu@weberstephen.com

JARN & GLER WHOLESALE EHF
Skutuvogur 1H
1-104 Reykjavik
ICELAND
Tel: +354 58 58 900

Weber-Stephen Barbecue Products India Pvt. Ltd.
11/2 Haudin Road,
Ulsoor
Bangalore - 560042
Karnataka
INDIA
Tel: 18001023102; Tel: 080 42406666

D&S IMPORTS
14 Shenkar Street
Petach, Tikva 49001
ISRAEL
Tel: +972 392 41119; info@weber.co.il

WEBER-STEPHEN PRODUCTS ITALIA Srl
Centro Polifunzionale "Il Pioppo"
Viale della Repubblica 46
36030 Povolaro di Dueville – Vicenza
ITALY
Tel: +39 0444 360 590; info-italia@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.
Calle José Guadalupe Zuno #2302 P.H.
Col. Americana, Guadalajara, Jalisco C.P. 44160
MEXICO
RFC- WPR030919ND4
Tel: +01800-00-Weber [93237] Ext. 105

WEBER-STEPHEN NETHERLANDS B.V.
Tsjûkemarwei 12
8521 NA Sint Nicolaasga
Postbus 18
8520 AA Sint Nicolaasga
NETHERLANDS
Tel: +31 513 4333 22; info@weberbarbecues.nl

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
Supreme Barbecues LTD.
6 Maurice Road
Penrose, Auckland 1643
NEW ZEALAND
Tel: +64.579.6630

WEBER-STEPHEN POLSKA Sp. z o.o.
Ul. Trakt Lubelski 153
04-766 Warszawa
POLSKA
Tel: +48 22 392 04 69; info-pl@weberstephen.com

ООО WEBER-STEPHEN Vostok
142784 Moscow Region,
Leninskiy District
Rumyantsevo Village, Building 1
RUSSIA
Tel: +7 495 989 56 34; info.ru@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (South Africa) (Pty) Ltd.
141-142 Hertz Draai
Meadowdale, Edenvale
Gauteng
SOUTH AFRICA
Tel: +27 11 454 2369; info@weber.co.za

WEBER-STEPHEN IBERICA Srl
Avda. de les Corts Catalanes 9-11 -
Despacho 10 B
E-08173 Sant Cugat del Vallès
Barcelona
SPAIN
Tel: +34 93 584 40 55; infoiberica@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN SCHWEIZ GmbH
Talackerstr. 89a
8404 Winterthur
SWITZERLAND
Tel: +41 52 24402 50; info-ch@weberstephen.com

WEBER STEPHEN TURKEY
Ev ve Bahçe Malzemeleri Ticaret Ltd. Şti
İstoç Toptancılar Çarşısı C Blok 4. Kat No: 31
34219 Mahmutbey / Güneşli / İstanbul
TURKEY
Tel: +90 212 659 64 80; Fax: +90 212 659 64 83

WEBER-STEPHEN NORDIC MIDDLE EAST
Ras Al Khaimah FTZ
P.O. Box 10559
UNITED ARAB EMIRATES
Tel: +971 4 360 9256; info@weberstephen.ae

WEBER-STEPHEN PRODUCTS (U.K.) LIMITED
Griffin House, First Floor,
Broughton Hall Business Park,
Skipton, North Yorkshire BD23 3AN
UNITED KINGDOM
Tel: +44 01756 692611; customerservicenwe@weberstephen.com

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
200 East Daniels Road
Palatine, IL 60067-6266
USA
Tel: 847 934 5700; support@weberstephen.com

For Republic of Ireland, please contact:
Weber-Stephen Products (U.K.) Limited.

For other eastern European countries, such as ROMANIA, SLOVENIA, CROATIA, or GREECE, please contact:
Weber-Stephen Deutschland GmbH,
info-EE@weberstephen.com.

For Baltic states, please contact:
Weber-Stephen Nordic ApS.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
www.weber.com®

© 2014 Designed and engineered by Weber-Stephen Products LLC,
200 East Daniels Road, Palatine, Illinois 60067 U.S.A.